BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Schleich sc. 1779.

<366082840600l2

<366082840600l2

Bayer. Staatsbibliothek

Dec. 1033

~~Dec. gen. N. 82.~~

J. Alberti sc.

# Oeconomische Encyklopädie,

oder

## allgemeines System

der

## Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz.

Zweyter Theil,

von An bis Auf. Mit 3 Kupfern.

Brünn,

gedruckt bey Joseph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch- und Kunsthändler.

1787.

Bayerische Staatsbibliothek München

Anaasen oder Anätzen, pflegen die Jäger zu nennen, wenn man ein Thier, welches man fangen oder schießen will, vornämlich einen Wolf oder Fuchs, durch ein todtes Aas an einen gewissen Ort lockt oder hingewöhnet.

Anabassen, siehe Annabassen.

*Anacab*, siehe Salmiak.

*Anacalife*, ist der Name eines gewissen platten, dünnen, eine Hand langen, mit sehr vielen Füßen versehenen, giftigen Insects, auf der Insel Madagascar, welches zwischen der Rinde der Bäume seine Nahrung sucht. Sein Stich ist eben so gefährlich, als des Scorpions.

*Anacampferos*, siehe Zungen-Kraut.

*Anacampferos* radice rosam spirante, major. *Tourn.* Radix Rhodia; siehe Rosen-Wurz.

*Anacandaia*, Anacandia, heißt eine überaus starke, dicke und lange blaßblaue Schlange auf der Insel Ceylon, und in Ostindien. Sie schlingt sich um den Hals der Ochsen, Büffel und Kühe, würgt sie, und saugt ihnen alsdann das Blut aus. Siehe Anacondo.

*Anacandef*, Anikandef, heißt ein überaus kleines schlangenartiges Gewürm, von der Dicke eines Federkiels, auf der Insel Madagascar, von welchem erzählt wird,

daß es Menschen und Thieren, wenn sie ihre Nothdurft verrichten, unvermerkt in den Hintern krieche, und ihre Eingeweide zerfresse.

*Anacandia*, siehe Anacandaia.

*Anacardium*, Anacardus *Offic.* Anacardium *Matth. C. B. I. B.* Oepata *Hort. Malab.* To. 4. Arbor Indica fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum, nullo ossiculo tectum, claudente, *Raj.* Baladar, Balado, Balador, Baladour *Arab.* Bibo *Indor.* Pediculus Elephantis, Fr. Anacarde, D. Anacardien, Elephanten- oder Helfanten-Laus, ist eine schwarzbraune und etwas zusammengedrückte Frucht, welche unter einer doppelten Schale einen weißen süßlichen Kern, wie ein kleiner Mandelkern oder eine Bohne, (daher es die Portugiesen Faba de Malacca, oder Malaccana, Fr. Feve de Malac, D. Bohne aus Malacca, nennen,) enthält. Zwischen diesem Kern und den beyden Schalen wird ein dunkelrother, klebriger öhliger Saft oder Schleim, dick wie ein Honig, gefunden, welcher sehr scharf und brennend ist.

Man verfertigte ehemals ein Honig und eine Latwerge daraus.

Der in der Schale befindliche klebrige Saft, hat eben die Eigenschaften, wie der in der Acajou-Nuß.

Man muß diejenigen Anacardien erwählen, welche frisch, recht schwarz und schwer sind. Der Kern darin muß weiß seyn, und man muß viel Flüssigkeit darin wahrnehmen können.

* Diese Frucht soll an vielen Orten in Ostindien, in Cananor, Calecut, Decan u. s. w. auf einem Baume gefunden werden, welcher grünliche, doppelte, glatte und halbrunde Blätter, nebst kleinen Blümchen trägt, auf welche die Frucht oder Schoten, unsern großen Bohnen gleich, folgen, worin sich gemeiniglich zwey Anacardien befinden. Die Holländer bringen diese Frucht auch mit aus Cambaja und Malabar, jetziger

Zeit

Zeit auch aus Sicilien, wo sie auf den feurigen Bergen, selten aber an einem andern Orte, wächst. Paludanus will sie auf dem Berge Aetna gesehen haben. Eine andere Art dergleichen Frucht, welche aus Brasilien gebracht, und Cajou genennt wird, (siehe Acajou) ist mehr nieren- als herzförmig.

Die Anacardien führen viel flüchtiges Oehl und Salz, daher sie den kalten, groben und zähen Schleim, welcher im Gehirne, Magen und Därmen vorhanden ist, zertheilen, verdünnen und ausführen, das Haupt und den Magen stärken, die Lebensgeister ermuntern, und wider viele Hauptkrankheiten der Alten, als: Schlagfluß, Lähmung der Glieder, schwaches Gedächtniß ꝛc. dienen. Die Indianer brauchen sie gegen die Engbrüstigkeit und Würmer, ingleichen die Köpfe damit zu ätzen und zu brennen. Will man sie innerlich einnehmen, so muß man sie zuvor abkochen; jedoch bedient man sich ihrer in der Arzney, in Substanz gar selten, indem, wenn man nicht behutsam damit umgeht, sie leicht das Blut entzündet. Es wird aber in den Apotheken eine Latwerge daraus gemacht, welche man Confectio anacardina nennt. Diese wird öfter gebraucht, und hat den Ruf, daß sie zu den kalten und feuchten Gebrechen des Hauptes und Unterleibes dient, dem schwachen und übel verdauenden Magen hilft, das Blut reinigt und verdünnt, die Lebensgeister, alle Sinne, Vernunft und Gedächtniß stärkt, und vor Schlagflüssen bewahrt; daher sie auch Confectio Sapientum & Salomonis genennt wird. Sie macht den Menschen lebhaft, von frischer Farbe, erwärmt die Adern und das Geblüt; muß aber, weil sie scharf und hitzig ist, bey cholerischen, hitzigen und trockenen Personen vorsichtig, und nicht eher, als bis sie ein halb Jahr alt ist, gebraucht werden, auch muß man bey dem Gebrauche sich des Zorns, Trunkenheit, Beyschlafs und Arbeit gänzlich enthalten. Es wird auch

die Frucht, wie auch die Confectio, von etlichen sonderlich wider die Lähmung gebraucht. Im Munde gehalten, ist sie sehr nützlich in Lähmung der Zunge; daher sie auch Theriaca Paralyseos und Apoplexiæ genannt wird.

Man hat auch das Mel Anacardinum, da man frische Anacardien nimmt, und dieselben in Wasser kocht, bis sie ein dunkelrothes Honig geben, welches von dem Wasser abgeschöpft und aufgehoben wird. Oder: man läßt die Anacardien in Essig reiben, und sieben Tage so stehen; den achten Tag wird es auf die Hälfte eingekocht, und durch ein leinen Tüchlein geseihet; die hinterbliebenen Hefen trocknet man. In dem Safte aber wird das Honig in gehöriger Quantität bis zur Dicke eingekocht. Es dient dieses Anacardien-Honig wider die Vergessenheit, schärft die Sinne und den Verstand, und ist in denen Krankheiten, welche von einem kalten und feuchten Gehirne herrühren, dienlich; es nützt auch den Nerven, und wird wider den Schlag, Lähmung und Schlaffsucht sehr gerühmt. Aeußerlich braucht man es zu abführenden Klystieren.

Ferner findet man das Anacardien-Oehl, Oleum Anacardii, welches entweder aus der Frucht ausgepreßt wird, oder von der Rinde im Kochen oben schwimmt; es ist aber nicht leicht zu bekommen. Es vertreibt die Warzen, die dickhäutigen Geschwulsten am Hintern, Feigwarzen, Fleischgewächse, Beulen, Kröpfe und faule Zähne, ätzt aber die Haut auf, und macht grindig. Dieses Oehl, oder der zwischen der Rinde und Frucht befindliche und brennende Saft, ist öfters schon zusammen geronnen und getrocknet.

*Anacardium antarcticum*, s. orientale; siehe Acaju.

* *Anacock Worm.* Die Anacock-Frucht, ist eine Art ägyptischer und amerikanischer Bohnen, welche Clusius also beschreibt: Die Frucht ist etwas kleiner,

als eine pontische Nuß, in der Mitte aufgetrieben, glatt, glänzend, dicht und hart; in dem Wasser fällt sie zu Boden. Der äußere Theil ist gleichsam aus einander gezogen und offen, oben aber etwas erhabener, und wie ein Schnabel; sie hat zwo Falten. Der obere Theil ist von dem erhabenern Stücke des Schnabels an, wenn man davon eine schiefe Linie zieht, bis zu dem untersten Theile des andern Endes von beyden Seiten ganz schwarz, wie Eben-Holz, und glänzend; der untere Theil aber ist ganz korallenfarbig, und glänzend, wie der andere. Inwendig in der Frucht steckt ein weißes Mark. Caspar und Johann Bauhin nennen sie Pisum Americanum aliud, magnum, bicolor, coccineum & nigrum simul, sive Phaseolus bicolor, Anacock dictus. Die Indianer zerstoßen drey oder vier solche größere Früchte in ein zartes Mehl, und nehmen sie ein, um ein Erbrechen zu erwecken.

*Anacomptis*, Anaconis, Anaconti, ist ein gewisser Baum auf Madagascar, den man noch nicht besser beschrieben findet, als daß seine Blätter wie Birnblätter aussehn, und daß er eine mehr, als einen Finger, lange, jedoch nicht so dicke, aschgraue Frucht habe, von deren weißem und süßen Safte die Milch gerinne.

**Anacondo**, ist eine Art sehr großer Schlangen auf der Insel Ceylon, von welcher Robert Edwyn, im Jahre 1748, eine umständliche Erzählung einer englischen Monatsschrift einrücken ließ, welche man auch französisch im XXVIII. Th. des Nouvelliste œconom. & litter. à la Haye 1759, 8. S. 74—79, und Deutsch, im 3ten St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752, antrifft. Gedachte Erzählung des Engländers, welcher sich viele Jahre auf der Insel Ceylon aufgehalten hat, ist in Gestalt eines Briefes verfaßt, und lautet also:

„Ich erzähle Ihnen eine Geschichte, worüber Sie erstaunen werden; seyn Sie aber versichert, daß ich keinen Umstand vergrößere, sondern blos erzähle, was ich und mehr als hundert Personen gesehen, und ganze Tage betrachtet haben.

„Auf Befehl meiner Obern begab ich mich vor einigen Jahren nach der Insel Ceylon, um ein gewisses Geschäft auszuführen. Ich wohnte am Ende der vornehmsten Stadt dieser Insel, und konnte in den Wald sehen. Nicht sehr weit von meiner Wohnung war ein kleiner Hügel, auf welchem drey oder vier große Palmbäume standen, welche alle Morgen meinen Augen viel Vergnügen schafften. Als ich einmal des Morgens meine Augen auf sie warf, schien mir ein dicker Zweig derselben allerhand wunderliche Bewegungen zu machen; er drehte sich von einer Seite zur andern, neigte sich auf die Erde, zog sich wieder zurück, und wurde unter den übrigen Zweigen verloren, da doch kein Wind wehete. Ich hatte allerhand Gedanken darüber, als ein Ceyloneser mich besuchte. Ich zeigte ihm, was mich in Verwunderung setzte. Er sah es an, wurde ganz blaß im Gesichte, und wollte vor Schrecken zur Erde sinken. Er bat mich den Augenblick alle meine Thüren und Fenster zu verriegeln und zu verwahren; denn was ich für einen Zweig eines Baums hielte, wäre in der That eine Schlange von einer ungeheuren Größe, welche in solchen Bewegungen sich belustigte, und auf die Erde schösse, um Beute zu machen. Ich erkannte bald, daß er die Wahrheit gesagt; denn nicht lange nachher sah ich, daß sie ein kleines Thier von der Erde ergriff, und mit sich zurück unter die Zweige des Baums nahm. Als ich mich näher bey ihm nach diesem Ungeheuer erkundigte, sagte er mir, daß ihnen dasselbe auf dieser Insel mehr als zu viel bekannt sey; es pflegte sich sonst mitten in den Wäldern aufzuhal-

ten

ten, und aus einem dick bewachsenen Baume auf die vorbey gehenden Menschen oder Thiere herab zu schiessen, und dieselben lebendig zu verzehren.

„Wir versammleten uns darauf an der Zahl zwölfe, und ritten wohlbewaffnet hinter ein dickes Gebüsch, von da wir die Schlange mit unsern Schießgewehren erreichen konnten. Als wir sie nun in der Nähe betrachteten, und ihre ungeheure Größe, welche in der Entfernung uns nicht so groß vorgekommen war, wahrnahmen, unterstand sich keiner von uns, aus Furcht einen Fehlschuß zu thun, nach ihr zu schießen. Alle Ceyloneser, welche bey mir waren, gestanden, daß sie alle die Schlangen, welche sie gesehen hätten, an Größe überträfe. Schönheit und Schrecken war bey ihr so vermischt, daß ich es nicht beschreiben kann. Sie war dicker, als ein magerer Mensch im Leibe ist, schien aber doch nicht fett zu seyn, und nach dem Verhältnisse zur Dicke, war sie sehr lang. Sie hieng sich mit ihrem Schwanze an einen der obersten Zweige des Baums, und reichte mit dem Kopfe auf die Erde. Sie war ganz außerordentlich geschwinde, und machte tausend Drehungen mit ihrem Körper in der größten Geschwindigkeit. Sie kam herab, wickelte den Schwanz um den Stamm des Baumes, und legte sich auf die Erde, so lang sie war; im Augenblick hatte sie sich unter die Aeste des Baumes wieder verloren. Mitten unter diesen Lustsprüngen sahen wir sie mit ungemeiner Eilfertigkeit sich zurück ziehen, und unter den Zweigen stille liegen. Wir erkannten bald die Ursache davon; denn ein kleiner Fuchs, welchen sie gesehen haben mußte, wollte vor dem Baume vorbey gehen; sie schoß auf ihn herab, und sog ihn in wenigen Minuten aus. Sie leckte mit einer breiten Zunge von schwärzlicher Farbe an seinem Fleische herum, und legte sich auf die Erde gemächlich nieder, doch blieb der Schwanz um den Stamm des Baums gewickelt. Sie war überall,

wie ein Krokodil, mit Schuppen bedeckt. Der Kopf war grün, mit einem breiten Flecken in der Mitte, und gelben Streifen um die Kinnbacken. Um den Nacken gieng ein gelber Zirkel, gleich einem goldenen Halsbande, hinter welchem ein anderer großer Flecken war. Die Seiten waren von dunkler Olivenfarbe, und auf dem Rücken lief eine breite schwarze Kette herab, welche an beyden Enden eine wellenförmige und krause Gestalt hatte. Um dieselbe wechselten schmale von Fleisch- und breite Zirkel von hellgelber Farbe ab, welche aber nicht gerade fortgiengen, sondern mancherley Einbeugungen machten, und mit großen runden und länglichen Flecken von blutrother Farbe bespritzt waren. Der Kopf war sehr platt, aber ungemein breit; die Augen schrecklich, groß und durchdringend.

„Ich merkte diese Farben an, wenn sie sich nicht bewegte; wenn sie aber in den Sonnenstrahlen ihre Luftsprünge machte, so waren jene noch weit schöner, und eine wunderliche Mannigfaltigkeit und Abwechselung derselben belustigte die Augen.

Als wir sie genug betrachtet hatten, schossen wir nach ihrem Kopfe; ob sie aber denselben in dem Augenblicke bewegte, oder ob wir nicht recht sahen, weiß ich nicht; genug, wir hatten sie nicht getroffen, und sie zeigte auch nicht die geringste Furcht an, sondern blieb auf der Erde liegen. Unsere einmüthige Entschließung hierauf war diese, weil es Abend zu werden anfieng, nach Hause zu gehen, und den folgenden Tag in stärkerer Anzahl wieder zu kommen.

„Die Ceyloneser schienen dieses Geschöpf wohl zu kennen; sie nannten es Anacondo, und redeten schon von der Zubereitung desselben zu einer Speise, weil sie sich keine geringe Hoffnung machten, es zu fangen; denn, sagten sie, wenn es einmal einen Baum sich

zu seinem Aufenthalte wählt: so pflegt es denselben nicht so bald wieder zu verlassen. — — —

„Wir versammelten uns den andern Morgen wieder hinter dem Gebüsche in einer weit größern Anzahl, und hatten das Vergnügen, unsern Feind an seinem alten Orte wieder anzutreffen. Er schien sehr hungrig zu seyn, und wir sahn bald eine erstaunliche Wirkung davon. Ein Tiger, der nicht viel kleiner war, als eine junge Kuh, hatte das Unglück, unter den Baum zu kommen, auf welchem sich die Schlange aufhielt. Den Augenblick hörten wir ein schreckliches Geräusch in den Aesten des Baums; die Schlange schoß auf den Tiger, und fiel auf seinen Rücken ein wenig unter den Schultern. Sie faßte in ihr schreckliches Maul ein Stück von dem Rücken, das größer war, als eines Menschen Kopf. Der Tiger fieng an, heftig zu brüllen, und wollte mit seinem Feinde fortlaufen; aber der listige und geschwinde Feind wickelte sich drey oder viermal um den Tiger, und zog die Schlingen fest zusammen, daß er bald in Todesängsten niederfiel. Als er nun auf diese Weise gefesselt war, ließ die Schlange den Rücken, den sie gefaßt hatte, fahren, zog sich weiter nach dem Kopfe herauf, öffnete ihren Rachen, so weit sie konnte, und umschloß das ganze Gesicht des Tigers, welches sie auf eine entsezliche Weise zerfleischte, und dadurch zugleich ihm die Luft benahm. Dieser erhob sich wieder, kehrte sich von einer Seite zur andern, und brüllte in dem Rachen der Schlange auf eine erbärmliche Weise. — — —

„Der Tiger war sehr stark und muthig, und ob er gleich seines Feindes nicht los werden konnte, so gab er ihm doch genug zu thun. Bald richtete er sich auf, lief ein Paar Schritte fort, fiel aber, theils durch das Gewicht, theils durch die fest gezogenen Schlingen der Schlange wieder nieder. Nach einigen Stunden schien

er ganz entkräftet und todt zu seyn. Die Schlange versuchte, durch engere Zusammenziehung ihres um den Leib des Tigers gewickelten Leibes, seine Rippen und Knochen zu zerbrechen; allein, es wollte nicht gehen. Sie machte daher den Tiger los, wickelte nur ihren Schwanz um den Hals, und schleppte ihn, ob zwar mit vieler Mühe, nach dem Baume. Jezt konnte man den Nutzen des Baumes sehen. Es scheint, daß die Natur dieses Thier unterwiesen hat, daß, ob es zwar große Geschöpfe überwältigen, es doch dieselben nicht verzehren könne, weil deren Körper viel zu dick sind, verschlungen zu werden, und es daher die Knochen derselben zerbrechen, und zu einem Teize zubereiten müsse. Daher versuchte die Schlange, die Rippen und Knochen durch die von ihrem Körper gemachten Schlingen zu zerbrechen: und weil dieses Mittel nicht allezeit hinlänglich ist, wie im gegenwärtigen Falle, so nahm sie ihre Zuflucht zu dem Baume.

„Die Schlange hatte den Tiger an den Baum geschleppt, und weil er meist todt war, und nicht stehen konnte, faßte sie ihn bey dem Rücken, und setzte ihn auf seine Füße an dem Stamme des Baums. Alsobald flochte sie ihren Leib, sowohl um den Tiger, als den Baum, und zog sich mit aller Macht zusammen, bis eine Rippe nach der andern, ein Knochen nach dem andern, mit lautem Krachen brachen. Als die Schlange mit dem Leibe fertig war, machte sie sich an die Beine, welche sie auf gleiche Weise an vier bis fünf Orten zerbrach. Hierauf giengen viele Stunden zu. Am Hirnschedel versuchte sie auch ihre Kräfte, allein nach vielen vergeblichen Versuchen ließ sie ab; und weil der Tiger ihr nicht entlaufen konnte, begab sie sich unter die Zweige des Baumes zurück.

Als unterschiedliche von uns den dritten Morgen wieder hinter das Gebüsch ritten, sahen wir keine Gestalt eines Tigers mehr, sondern ein rothes Luder, ohne

Gestalt

Gestalt, mit gelbem Kleister überzogen, lag in einiger Entfernung von dem Baume, und die Schlange beschäftigte sich damit. Die Knochen lagen dicht am Leibe, und die Hirnschedel waren voran gesetzt. Sie hatte mit ihrem gelben Geifer die ganze Masse überzogen, damit sie desto leichter verschlungen werden könnte. Als sie den Braten zurecht gemacht hatte, stellte sie sich voran in Positur, und schlurfte erst die Hirnschedel, hernach den übrigen Körper, nach und nach hinein. Es kostete ihr dies nicht wenig Mühe, und es wurde Abend, ehe sie mit dem Tiger ganz fertig war.

Den vierten Morgen, als wir uns nach dem vorigen Orte begeben wollten, begleiteten uns viele Weiber und Kinder dahin, weil nun keine Gefahr mehr zu befürchten wäre, nachdem die Beute verschlungen sey. Ich fand, daß es die Wahrheit sey; denn die Schlange hatte sich so überladen, daß sie sich weder zur Wehre setzen, noch fortlaufen konnte. Sie versuchte zwar, sich bey unserer Annäherung auf den Baum zu schwingen, allein vergebens, und die Ceyloneser schlugen sie todt. Wir maßen ihre Länge, welche sich auf 33 Fuß und 4 Zoll belief. Die Ceyloneser zerschnitten sie, und machten ihr Fleisch, das weißer aussah, als Kalbfleisch, zur Speise zurecht, und rühmten den Geschmack desselben ungemein."

Anacoste, Anascote, ein gewisser wollner, kreuzweise gestreifter, und sehr geschorner Zeug, der wie die Caener Sarsche verfertigt wird, aber von besserer Wolle ist, und nicht so viel Haare hat. Er ist, wie sie, eine Elle breit, und das Stück ungefähr 20 Ellen lang. Man macht ihn in dem französischen Flandern, wie auch in Holland zu Leyden, Brügge, Arschott, Ypern, und in den Gegenden da herum, wiewohl er nunmehr auch in Frankreich, und vornämlich zu Beauvais, vollkommen nachgemacht wird. Er

geht

geht stark nach Spanien, und ist gemeiniglich nur weiß oder schwarz.

**Anätzen**, siehe Anaasen.

*Anagallis*, Fr. Mouron, Engl. Pimpernel, D. Gauchheil, Grundheil. Bey den Pflanzen dieses Geschlechts ist der Kelch fortwährend, und in fünf spitzige Abschnitte getheilt, welche hohl sind. Die Blume besteht aus einem Blatte, welches sich ausbreitet, und am Rande in fünf Theile zerschnitten ist. Sie hat fünf aufrecht stehende Staubfäden, welche kürzer als die Blumenblätter, und mit einzelnen Kölblein geziert sind. In der Mitte befindet sich ein kugelförmiger (sphärischer) Eyerstock, auf dem ein zarter eingebogener Griffel mit einer stumpfen Narbe steht. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein rundes Samengehäuse mit einer einzigen Zelle, welche sich horizontal öffnet, und worin verschiedene eckige Samenkörner befindlich sind.

Haupt-Sorten. 1. Anagallis phœniceo flore, *C. B.* P. 252. Anagallis mas. Aeritis. Corallina & Podagrica herba *AEGINETAE.* Corchorus *THEOPHR.* Anagallis phœnicea mas *LOB. I. B.* mas *MATTH. DOD. TRAG. FUCHS.* terrestris mas *THAL.* Molochia *SERAP.* Anagallis punicea, russea, purpurea, Nicteritis, Sapana, Macia, Zeliaurus, Masitypos, Sanguis oculi. Anagallis (arvensis) foliis indivisis, caule procumbente. *LINN. Sp. Plant.* 148. Fr. Mouron mâle, oder à fleur rouge; an einigen Orten auch Menuet rouge, Menuchon rouge, Moron, Morgenille. D. roth Gauchheil, Gauchheil-Männlein, Gauchheil mit rothen Blumen, lichtrothes Gauchheil, Korallenblümlein. Diese Sorte ist auf den Feldern sehr gemein. Es ist eine jährliche Pflanze. Ihre Stängel sind eckig, und liegen mehr oder weniger auf der Erde herum. Man findet deren mit zwey, drey und vier Blättern, welche

in

in einer Reihe um den Stängel herum stehen. Diese Blätter sind klein, dunkelgrün, ziemlich regulär, oval, endigen sich in eine Spitze, und sind ohne Stiel. Die Blumen kommen im May hervor, und folgen nach einander bis zum Eintritt des Winters. Bey trockenem Wetter öffnen sie sich; und wenn es regnen will, pflegen sie sich zu schließen. Ihr Roth ist matt, der Kelch grün, und jede Abtheilung desselben weiß eingefaßt.

2. Anagallis coeruleo flore, *C. B.* P. 252. Anagallis coerulea *Offic.* coerulea femina *LOB.* femina *MATTH. DOD. TRAG. FUCHS.* terrestris femina *THAL.* Oculus ferus *PLIN.* l. 25. c. 13. Morgelina *RUELL.* Anagallis (femina) foliis indivisis glaucis, caule procumbente, flore coeruleo *LINN.* Fr. Mouron femelle, oder à fleur bleue. D. Gauchheil-Weiblein, Gauchheil mit blauen Blumen, blaues Gauchheil. Man hält sie bloß für eine Varietät der erstern, Miller aber versichert aus einer dreyßigjährigen Erfahrung, daß sie sich nie verändert. Von dieser giebt es eine Varietät, welche eine dunkelblaue Blüthe hat.

3. Anagallis tenuifolia Monelli *CLUSII*, Anagallis (Monelli) foliis indivisis, caule erecto *LINN. Sp. Plant.* 148. Gauchheil mit unabgetheiltem Blatt und steifem Stängel, ist eine recht schöne, kleine, fortwährende Pflanze, welche im April und May sehr viele blaue Blumen trägt. Man kann sie aus dem Samen ziehen, den man, sobald er reif geworden ist, aussäen muß. Denn, hebt man ihn bis in den Frühling auf, so schlägt er nicht allemal an. Diese Pflanzen wollen vor starker Kälte verwahrt seyn, als wovon sie manchmal verderben.

4. Nach Herrn Miller giebt es von der ersten Sorte noch zwo Varietäten; die eine mit weißer, die andere mit fleischfarbiger Blüthe, welche aber sehr veränderlich sind.

5. Das weiße Gauchheil, Fr. Mouron blanc, oder Mouron de petits oiseaux, Morgeline, gehört zu einem ganz verschiedenen Geschlechte. Siehe Alsine.

Gebrauch. Das rothe Gauchheil gehört unter die adstringirenden Wundkräuter. Man bedient sich des Saftes dieser Pflanze, oder des daraus destillirten Wassers, wider den Biß wüthender Hunde, und zwar sowohl inn- als äußerlich. Aus eben dem Grunde pflegen auch die Jäger ihre vom Wilde gebissene Hunde damit zu verbinden.

Das blaue Gauchheil wird in allen Fällen mit gleichem Nutzen, anstatt des rothen, gebraucht.

*Das Gauchheil ist eine Pflanze, welche bey unsern Vorfahren sehr bekannt gewesen, und von den Arzneygelehrten jetziger Zeit allzusehr verachtet worden ist. Die Ursache der Benennung Anagallis, welche aus dem Griechischen herkömmt, und man bereits beym **Hippocrates** findet, wie dann auch **Dioscorides**, und sowohl die griechischen als lateinischen Schriftsteller von der Materia medica dieselbe beybehalten haben, werde ich unten anführen. Man hält sie insgemein für den Corchorus *Theophrasti*, wiewohl fast alle neuere Kräuterkundige unter dem Corchorus die Melochia *P. Alpini* verstehen. Im Deutschen heißt diese Pflanze, wegen ihrer Kraft wider die Melancholie, Gauchheil, Gauchblume, Gochheil, Geckenheil, (Salus stultorum oder fatuorum) Närrenheil, Vernunftkraut, Verstandkraut; wegen ihrer Heilsamkeit in den Wunden, Grundheil, Heilkraut, Heil aller Welt; weil sie nach ihrer äußerlichen Beschaffenheit einigen Arten der Alsine nahe kömmt, rother Meier, rothe Meure oder Miere, rother Hühnerdarm, Hahnentritt, rother Mäusedarm; weil die Canarienvögel und andere kleine Vögel den Samen davon sehr gern fressen, und gewöhnlich in

Ita-

Italien damit gefüttert werden, Vogelkraut, Feisigkraut; und weil es den ganzen Sommer über, bis auf das Fest des H. Collmar blüht, Collmarkraut. Sie führt auch den Namen Frauenblume.

Das Gauchheil mit der rothen und mit der blauen Blume findet man in ganz Europa, ausgenommen in Lappland; denn Linnäus hat in seiner Flora Lapponica dieser Pflanze keine Erwähnung gethan.

In den Apotheken wird nur allein das Gauchheil mit der rothen Blume gebraucht. Wenn man diese Pflanze frisch kostet, so hat sie Anfangs einen Geschmack, wie Kraut; käuet man sie aber etwas länger, so schmeckt sie scharf und bitter, und hat keinen Geruch. Die damit angestellten chemischen Versuche, und die daraus erhaltenen Producte, erzählt Herr D. Bruch, in seiner unten angeführten Abhandlung. Diesem zufolge macht das Wasser den größten Theil von dieser Pflanze aus, weshalb sie auch so schwach schmeckt, wenn man sie nur obenhin kostet. Sie enthält wirksame, scharfe, bittere, resinöse und schwächere gummöse Theile, die aber vermittelst eines Schleims so verbunden sind, daß das Wasser allzeit einen guten Theil Resina auflöset. Die spirituöse Tinctur ist also viel kräftiger, als die wässerige; da aber diese keineswegs unwirksam, sondern nur nicht so heftig ist, so ist sie jener oft vorzuziehen. Auch das wässerige Extract ist unkräftiger, als das spirituöse; da sich aber jenes im Magen besser auflöst, und ins Blut übergeht, so löst es die dicken Säfte leichter auf, und ist also dem spirituösen vorzuziehen. Man könnte, wenn man einmal das Extract haben wollte, eines mit Wein machen, welches kräftiger und leichter aufzulösen wäre. Das übrige, woraus unsere Pflanze besteht, sind erdige Theile.

Was den Geschmack betrifft, kömmt das Gauchheil der Senegawurzel sehr nahe, und ist ihr auch in Ansehung der Bestandtheile einigermaßen gleich. Es unterscheidet sich nur darin, daß es gelinder, und daher für unser Klima besser ist, auch daß seine Kraft in den resinösen Theilen, der Senegawurzel aber in den gummösen, enthalten ist. Das Gauchheil könnte daher, nächst der weißen Bibernellwurzel und der Polygala, an ihre Stelle gesetzt werden, und dieses um desto mehr, da es schon längst wider den Biß der Ottern und Schlangen angepriesen worden ist.

Da das Gauchheil resinöse und gummöse Theile, die scharf, bitter, und genau mit einander verbunden sind, enthält, so wirkt diese Pflanze, nach Art der Gummi-Resinen, in unsern Körper, indem sie nämlich die flüssigen Theile zertheilet, und die reizbaren reizet.

Wegen der zertheilenden Wirkung wird unsere Pflanze in einer wirklichen Stockung des Geblüts und der andern Säfte, oder in deren Verdickung und Zähigkeit gebraucht. Sie dient daher in allen Verstopfungen der Eingeweide des Unterleibes, in Verstopfung der goldenen Ader, und vornämlich in derjenigen unordentlichen Monatszeit, welche von allzu dickem Blute herrührt, und in unzähligen daraus entstehenden Krankheiten. So behaupten **Dioscorides**, und **Plinius**, daß in den Krankheiten der Leber das Gauchheil nützlich sey. **Tragus** und **Tabernämontan** sagen, daß dasselbe die Gefäße der Leber eröffne. **Hofmann** lobt vornämlich die Kraft dieser Pflanze in Beförderung der Monatszeit; indem er spricht, die westphälischen Frauenzimmer bedienten sich des Gauchheiltrankes, um die Monatszeit in Gang zu bringen. **Geoffroy** schreibt ihr diese Wirkung auch zu. **Boerhaave** preiset das Gauchheil überhaupt in hypochondrischen Zufällen an. Besonders aber rühmt **Büchner**, daß es in allen langwierigen

rigen Krankheiten, die von Verhärtungen und Verstopfungen entstehen, als: in der Gelb- und Wassersucht, ein nicht zu verachtendes Mittel sey. Wegen eben dieser zertheilenden Kräfte ist unsre Pflanze von großem Nutzen in derjenigen Art von Melancholie und Raserey, welche, wie **Boerhaave** spricht, davon entsteht, wenn die zerstreuten dünnen beweglichen Theile im Blute die andern unbeweglichern zurück gelassen haben, und das Blut alsdann schwarz, dick und erdigt wird, welche Beschaffenheit des Blutes man schwarze Galle nennt. Einige haben in dergleichen Krankheiten, vornämlich in der Raserey, die Gauchheil-Essenz gerühmt, entweder die einfache, oder die aus dem Extracte bereitete, worüber die Tinctura hyperici gegossen worden. Die erstere wird in dem brandenburgischen Dispensatorium beschrieben und gelobt. Die andere hat vornämlich **Michaelis** gebraucht. Allein diejenigen haben besser gethan, welche die Pflanze selbst, ihren ausgepreßten Saft, das Decoct mit Wasser, oder das Extract, in diesen Zufällen gepriesen haben; denn der Spiritus erhizt das Geblüt, und verdickt es mehr, und macht also das Uibel größer. **Hofmann** sagt also: der Saft des Gauchheils mit der rothen Blume ist, wegen seines salpetrigen Salzes, von wunderbarer Wirkung in der Raserey und Melancholie, und hält den Leib offen. **Geoffroy, Böhler** und **Dolaus** rathen den Saft zu 3 bis 4 Unzen täglich dreymal zu nehmen. Das Decoct rühmen **Quercetan** und **Ettmüller**, nach vorangeschicktem Brechmittel aus dem Spießglasweine. **Marold** rühmt auch das Decoct mit Weine; es ist nur zu befürchten, daß der Wein nicht die Säfte erhize, und mehr Schaden als Nutzen bringe. Es sind auch einige gewesen, welche Leinwand in Esels-Blut getaucht, und dieselbe, nachdem sie trocken geworden, in das Decoct des Gauchheils gethan, und

dieses Infusum den Kranken gegeben haben. **Bönneken** erzählt zween Fälle, wo er, nach vorher gebrauchten allgemeinen Mitteln, einzig durch den Gebrauch eines solchen Trankes die Rasenden wieder zu Verstande gebracht hat. Endlich behauptet **Marold**, daß das Gauchheil selbst, in Form eines Pulvers, von Jemanden wider die Traurigkeit und eine ungewöhnliche Furcht gebraucht worden sey. Wem die Form eines Elixirs oder Pillen besser gefallen, der kann das Extract des Gauchheils, entweder mit Wasser oder mit Weine gemacht, nehmen. **Garidel** versichert zwar, das Gauchheil oft bey Rasenden ohne einige Wirkung gebraucht zu haben; indessen scheint mir diese Pflanze mit dem berühmten **Junker** nicht unwürdig zu seyn, daß man sie oft nach gehöriger Methode solchen elenden Personen gebe, und sich von ihrem fernern Gebrauche nicht abschrecken lasse, wenn es auch nicht gleich nach Wunsche gehet.

Da man gesehen hat, daß das Gauchheil Deliria melancholica und maniaca gehoben hat, so scheint es, daß daher Einige geurtheilt haben, daß diese Pflanze in einer jeden Raserey dienlich sey. Daher ist es auch geschehen, daß man sie auch in der Hirnwuth gebraucht hat. Allein, diejenigen gießen gewiß Oehl ins Feuer, welche die Essenz in der Hirnwuth rathen, welches unter andern **Bierling** thut.

Wider die Epilepsie ist das Gauchheil auch angepriesen worden. Es wird hier vornämlich dienen, wenn die Epilepsie von Verstopfung der Eingeweide, der monatlichen Reinigung, und der goldenen Ader herrührt; wie auch, wenn die Würmer die Epilepsie verursachen. Denn diese Pflanze tödtet durch ihre Bitterkeit die Würmer, und reiniget durch ihre zertheilende Kraft die Eingeweide von dem anhängenden Schleime, als worin die Würmer nisten. In dieser Krankheit kann man das Gauchheil in Substanz nehmen,

men, nach dem **Marold**; oder im Decoct, nach dem **Boerhaave**; oder im Extract, oder auch die Essenz, nach dem **Bökler**. Das destillirte Wasser, welches Einige loben, wie z. B. **Achilles Gasserius** und **Rajus**, da es ohne Geschmack und Geruch ist, hat keine andere Kräfte, als das gemeine Wasser.

Schon von **Aegineta** ist das Gauchheil zu den innerlichen Mitteln wider die Gicht gezählet worden, welcher dasselbe in seine Composition, die von einem ungewissen Namen Corallium, Diacorallium genannt worden, gebracht hat. **Bierling** und **Cavivaccius** rühmen das Gauchheil auch wider die Gicht.

**Plinius** behauptet, daß es, in Honigwasser eingegeben, purgire; und **Hartmann** sagt, der Saft desselben halte den Leib offen. Man hat auch angemerkt, daß das Gauchheil pulverisirt, und die Raserey zu verhüten eingegeben, den Leib eröffnet habe. Es scheint aber, daß in diesen Fällen eine besondere Disposition da gewesen sey; denn Hr. D. **Bruch** hat zu wiederholten Malen, und verschiedenen Personen, das Pulver des Gauchheils zu einem Quent auf einmal eingegeben, aber alle haben dabey weiter nichts davon empfunden, als ein geringes Brennen im Schlunde, und einen etwas stärkern Appetit.

Da das Gauchheil durch seine seifenartige Kraft die zähen Säfte zertheilet, das Blut flüssiger macht, und die Gefäße zugleich reizet: so ist klar, daß dasselbe, nachdem man es verschiedentlich gebraucht, bald den Schweiß, bald den Urin treibe. **Geoffroy** hält es für ein schweißtreibendes Mittel, und die Erfahrung bestätiget es auch. Von seiner urintreibenden Kraft zeugen **Plinius**, **Büchner**, **Tragus**, **Tabernämontan** und **Zorn**. Die drey letztern behaupten noch überdies, daß es den Stein treibe. Es thut dieses allerdings, wenn die Steine schleimicht sind, oder

wenn Sand oder kleinere Steine in den Nieren sitzen. In der Wassersucht, die noch nicht zu weit gegangen ist, dürfte der Nutzen dieser Pflanze etwas gewisser seyn; denn sie hebt die Verstopfungen der Eingeweide, welche die gemeinste Ursache der Wassersucht sind, und treibt zugleich den Urin.

Daß unsere Pflanze auch unter die Arzeneyen wider das Gift gehöre, davon kann man den **Dale**, **Rajus** und **Gorter** nachsehen. **Tragus**, **Lonicer**, **Tabernämontan**, **Joh. Bauhin** und Andere behaupten, daß sie in der Pest nützlich sey, wenn sie mit einer schweißbefördernden Pflegung gebraucht wird. Dieses ist ohne Zweifel auch die Ursache gewesen, weswegen man in London das Gauchheil zu dem epidemischen Wasser genommen hat. Allein, das destillirte Wasser des Gauchheils ist, vorerwähnter Maßen, unkräftig, und dem gemeinen Wasser kaum vorzuziehen. Wider den Biß der Ottern ist unsere Pflanze schon vom **Dioscorides** gerühmt worden. **Plinius** räth, ein Quent von ihrem Safte im Weine zu trinken, wider den Biß der Schlangen.

Allein, die vortrefflichste Wirkung des Gauchheils besteht darin, daß es wider die Tollheit dienet. Schon **Tragus** spricht, daß das Gauchheil gebissenen Hunden, wie auch Menschen die von tollen Hunden gebissen worden, sehr nützlich sey. **Gabelchover** räth, das rothe Gauchheil in einem Eyerkuchen zu backen, und dem Gebissenen, es sey Menschen oder Vieh, zu essen zu geben. **Marold** schreibt: das pulverisirte Gauchheil befreyet gebissene und tolle Hunde, welches oft von **Willhelm dem IV**, Fürsten von Henneberg, bewährt befunden worden. Man kann auch den **Tabernämontan**, **Matthiolus**, **Camerarius**, **C. Hoffmann** und **Lemery** nachsehen. In dem Dorfe Pirmasens, hanauischen Gebietes, hat sich schon

vor

vor 30 und mehr Jahren ein gewisser Mann aufgehalten, welcher lange Zeit das Pulver des Gauchheils verkauft, es selbst den Gebissenen eingegeben, und die Wunden geheilt, und zwar alles dieses mit der besten Wirkung. Einen ähnlichen Fall, welcher sich zu Waldmore im Zweybrückischen zugetragen hat, erzählt Herr D. **Bruch**. Daselbst hatte ein Hirtenhund einen Kuhhirten und seine zahlreiche Familie durch seinen giftigen Biß verwundet; über dieß hatte er fast jedes Stück von einer großen Heerde Kühe gebissen. Als des Herrn D. **Bruchs** Vater zu Hülfe gerufen wurde, hatte der Hirt selbst schon die Wasserscheu; und da er nicht heftig rasete, wollte er das Gauchheil nicht nehmen, und starb endlich in der Raserey. Eben so gieng es mit einigen Kühen. Die andern aber alle, Menschen und Vieh, welche noch nicht toll waren, nahmen das Gauchheil, und wurden durch seine Tugend dem nahen Rachen einer tödlichen Krankheit entrissen und vollkommen erhalten. Bey einem Fräulein von achtzig Jahren, welche von ihrem wüthend gewordenen Schooßhündchen gebissen, und schon wirklich in eine Raserey verfallen war, dergestalt, daß sie die Umstehenden wie ein Hund anbellte, und gräßlichen Schaum ausspie, hat das Gauchheil den Effect gehabt, daß sie zu ihrem völligen Verstande wieder gekommen. Eilf Bürger aus der Stadt Sobernheim, in der Unterpfalz, die ein wüthender Hund gebissen hatte, sind insgesamt bloß durch das Gauchheil wieder hergestellt worden. Eben dergleichen Unglück betraf 20 Einwohner des Dorfes Schellweiler, in dem zweybrückischen Amte Lichtenberg, da sie aus der Kirche gegangen. Der wüthende Hund, von dem sie beschädigt worden, hatte auch in dem Dorfe Oberkirchen verschiedene Schafe angefallen, davon zwey am neunten Tage darnach toll geworden; allein, da obigen 20 Personen in Zeiten das Pulver vom Gauchheil ein-

gegeben worden, hat der Biß keinem einzigen etwas geschadet. Ein Bauer zu Kirschbach, bey Zweybrücken, dem ein wüthender Wolf zwo Ziegen zu gleicher Zeit gebissen hatte, brachte eine jede in einen besondern Stall, und gab einer das Gauchheilpulver, der andern aber nichts davon, ein; worauf jene, die es bekommen, völlig genesen, diese aber den neunten Tag darnach rasend gestorben. Wegen dieser so deutlichen Beyspiele ist es geschehen, daß nicht allein in dem Herzogthume Zweybrücken, und zu Maynz im Jahre 1747, sondern auch vornämlich in dem ganzen Fürstenthume Bamberg, ein öffentlicher Befehl d. d. 28. May 1749 ergangen ist, das Gauchheil jährlich zu sammeln, und allezeit eine gewisse Quantität in jedem Dorfe aufzubehalten. Diesem Befehle ist zugleich die gehörige Art, das Gauchheil zu gebrauchen, beygefügt worden, welche darin besteht: „man sammle vom neuen bis auf den alten Johannistag, des Mittags von 11 bis 12 Uhr, Gauchheilkraut mit den purpurrothen Blümchen; man bricht nämlich auf besagte Stunde und Tag gemeldetes Kraut ab, mit den Stänglein und Blümchen, läßt solches an einem schattigen, aber nicht dumpfigen Orte gehörig und langsam trocknen, verwahret solches hernach in dichten leinenen Säckchen, oder in Schachteln, welche inwendig mit Papier belegt sind; wenn nun ein Mensch von einem wüthenden Thiere gebissen worden, oder mit wüthenden Thieren und Menschen viel umgegangen ist, so gebe man ihm obiges Kraut, nachdem es zuvor mit den Blumen und Stänglein klein pulverisirt worden, zu einem halben bis ganzen Quent schwer, oder 3 bis 6 Messerspitzen voll, in Gauchheilkraut-Wasser; oder, wenn dieses nicht vorhanden ist, in Theewasser oder Brühe zu nehmen; und lasse ihn einige Stunden darauf sich des Essens und Trinkens enthalten. Obgleich eine Dosis allemal unfehlbar und

ganz

ganz sicher hilft, selbst auch, wenn die Wuth schon wirklich vorhanden, aber nur noch nicht auf den höchsten Grad gekommen ist: so kann man doch, um mehrerer Sicherheit und Beruhigung willen, noch 6, 8 oder 10 Stunden, ja auch noch den andern Tag, eine zweyte oder dritte Dosis dieses Pulvers eingeben. Den Pferden, Kühen, Schweinen, Hunden, Ziegen und Schafen wird dieses Pulver von einem Quent bis zu einem halben Loth auf Brod, mit etwas wenigem Salz und Alaun, oder auch in laulichem Getränke, ja auch nur in Wasser, eingegeben oder eingeschüttet. Wenn ein wüthendes Thier unter eine ganze Heerde kömmt, so thut man wohl, daß man dieses Mittel nicht nur den wirklich gebissenen, sondern auch der ganzen Heerde, ja allen Thieren, welche nahe bey den Gebissenen gestanden, gegangen und geweidet, eingebe. Auf solche Weise kann man versichert seyn, daß die Gebissenen nicht von der Wuth sterben, und die übrigen von der Wuth nicht werden angefallen werden. Man kann dieses Kraut, so bald es völlig getrocknet, wenn man will, gleich pulverisiren, und als ein Pulver zum Gebrauch aufbehalten; es muß aber immerfort an einem trocknen, doch nicht zu warmen oder heißen, Orte verwahret werden." Diesem bambergischen Ausschreiben hat Hr. **Bruch** auch noch ein gerichtliches Attestat von Münster d. d. 2. Dec. 1757, angefügt. Einem Schäfer im Meklenburg-Schwerinischen, der von seinem eigenen wüthend gewordenen Hunde unter der rechten Hand, wo die Flechsen liegen, gefährlich gebissen worden, verordnete Hr. Prof. **Schreber** das Gauchheil ebenfalls mit erwünschtem Erfolge, obgleich dieses Kraut, weil es noch grün war, nunmehr erst auf einer heißen Stelle getrocknet werden mußte, nicht eher als den vierten Tag nach dem Bisse gebraucht worden. Er ließ den Patienten den ersten Tag früh ein Quent von dem Pulver in einem warmen Thee von dem ge-

trockneten Gauchheil nehmen, und solches die folgenden Tage continuiren.

Was den äußerlichen Gebrauch des Gauchheils betrifft, so reinigt dasselbe, und ist auch etwas zusammenziehend, weil es seifenartig und scharf ist. Es wird deswegen von allen Zeiten her unter diejenigen Arzeneyen gerechnet, welche die Wunden und Geschwüre zu reinigen dienen. Schon **Hippocrates** lobt dasselbe, die Geschwüre auszutrocknen. Daß es vornämlich die bösartigen Geschwüre heile, behaupten **Dioscorides**, **Plinius**, **Poterius**, **Gorter**, und Andere. Der erste bezeugt, daß es wider die Geschwüre, welche die Häute der Augen, besonders die Hornhaut, einnehmen, dienlich sey. Aus eben den Gründen, aus welchen es wider die Augengeschwüre dient, ist es auch wider diejenigen, die innerlich sind, von heilsamer Wirkung; daher hat man es wider die Lungensucht gerühmt. In diesem Falle aber ist der Saft, mit Milch genommen, welchen Hr. **Trew** räth, oder das Decoct, vorzuziehen. Vom **Rajus** ist hiezu das destillirte Wasser, welches aber unkräftig ist, angepriesen worden.

Wegen der reinigenden Kraft dieser Pflanze, vertreibt ihr Saft die Flecken der Hornhaut. Als ein Mittel, die Schönheit zu erhalten, ist der Saft derselben auch gebraucht worden, wie **Fuchs** und **Agerius** melden. Eine Kraft zu lindern, hat man dem Gauchheil, wenn es äußerlich gebraucht wird, hin und wieder zugeeignet; daher wendet es die Entzündungen ab. **Plinius** sagt, daß der äußerliche Gebrauch des Saftes desselben wider die Hirnwuth diene. Daß es die Kopfschmerzen lindere, behauptet **Marcell.** Die Kraft, Stacheln, Splitter und Dornen, aus dem Fleische der Wunden zu ziehen, daher es vielleicht den Namen Anagallis, von ἀναγειν d. h. herausziehen, bekommen hat, scheint der schmerzstillenden Eigen-

schaft

schaft zuzuschreiben zu seyn, welche schon Dioscorides, Galen, Aegineta und Andere, ihm zueignen. Wider das Podagra lobt man unsere Pflanze ebenfalls, wegen eben dieser lindernden Kraft, vornämlich, wenn sie in Urin gekocht, und in Form eines Breyumschlages aufgelegt wird. So erzählt Pauli ein Beispiel von einem englischen Edelmanne, dem ein solcher Umschlag die beste Hülfe geleistet hatte. Eben dieses findet man beym Rajus; jedoch erinnern Beyde, daß man sich gemeiniglich in dieser Krankheit der Fußbäder aus bloßem Urin bedient, nicht ohne Nutzen, daß es also scheint, die Wirkung dieses Umschlages rühre mehr vom Urin her, als von dem Gauchheil. Ferner wird das Gauchheil zu denen Mitteln, welche den Schleim zertheilen und abführen, gezählt. Dioscorides sagt: der Saft, mit dem man sich gurgelt, reinigt das Haupt, und wenn man ihn in die Nase zieht, lindert er die Zahnschmerzen, wenn man ihn in die gegenseitige Oeffnung der Nase bringt. Plinius, Galen, Aegineta und Matthiolus rechnen den Saft des Gauchheils unter die Mittel, welche den Schleim durch die Nase abführen. Hiezu gehören auch das Decoct und das Pulver des Gauchheils. Wider die Melancholie und Raserey dient unsere Pflanze auch; sie hebt die Epilepsie und andere krampfige Zufälle, die man vor Zeiten den Teufeln zugeschrieben, und sie treibt zugleich das Gift; daher ist es geschehen, daß man sie für ein Zaubermittel gehalten hat. Zoroaster behauptet, daß das Gauchheil alles Unglück von einem Hause abwende. Jedoch dergleichen Sachen sind einem vernünftigen Arzte unanständig, und verdienen nicht weiter erwähnt zu werden. Eben so verdient kaum angeführt zu werden, was man von dem Gauchheil abergläubig erzählt, daß es zu gewisser Zeit und auf eine gewisse Art gesammelt werden müsse. Plinius schreibt: einige be-

fehlen denenjenigen, die diese Pflanze vor Aufgang der Sonne ausgraben, sie sollten, ehe sie etwas anders redeten, die Pflanze dreymal grüßen, und wenn sie dieselbe ausgegraben hätten, den Saft ausdrücken; auf diese Weise hätte sie besondere Kräfte. **Hofmann** sagt, man solle sie vor Aufgang der Sonne sammeln, im letzten Viertel des Mondes, wenn die Sonne und der Mond in den Zwillingen sind. **Gasser** will, daß man sie in dem Augenblicke, wenn die Sonne in das Zeichen des Löwen tritt, und im zunehmenden Monde, sammeln soll. Der oben, S. 20 erwähnte pirmansensische Mann, hat sie selbst am Feste des H. Johannes des Täufers, Vormittags um eilf Uhr, gesammelt. Eben so zweifelhaft ist auch die Kraft des Gauchheils, wenn man sie wieder die Anfälle der Epilepsie anhängt, ob sie schon von **Weckern** gerühmt worden; wie auch die Tugend, einen jeden Blutfluß zu hemmen, wenn sie in der Hand gehalten, oder auf die Herzgrube gelegt wird, obschon **Agerius** es so weit getrieben, zu behaupten, daß, wenn auch an dem Arme, in dessen Hand man das Gauchheil hält, eine Ader geöffnet würde, dennoch kein Blut heraus laufen würde. Ich rechne auch billig hieher die bereits von **Dioscorides**, der sich aber auf anderer Zeugniß beruft, und von **Plinius** angeführte Kraft des blauen Gauchheils, den vorgetretenen Mastdarm zurück zu treiben, und die Kraft des rothen Gauchheils, denselben heraus zu bringen.

Endlich ist in der Oeconomie, vornämlich in der Vieharzeneykunst, unsere Pflanze nicht ohne guten Nutzen; denn außer dem, daß sie allen Hausthieren gegeben wird, die Tollheit zu verhüten, heilt sie auch bey dem Rindvieh die Krankheiten der Augen, wie **Plinius** mit Recht behauptet. Wider den Schwindel oder das so genannte Drehen der Schafe, rathen **Hückel** und **Schreber** unter an-

dern

dern Mitteln auch das Gauchheil. Linnäus sagt zwar, daß die Schafe das Gauchheil nicht fressen; allein Schreber hat, wenigstens an den deutschen Schafen das Gegentheil erfahren; und Hr. D. Bruch versichert, selbst einen Schäfer gekannt zu haben, der oft einen Monat lang mit dem Salze, welches er den Schafen zu lecken gegeben, theils als ein Gegengift, theils um den Hunger zu erregen, das Gauchheilpulver vermischte. Ein mehreres hievon siehe unter dem Artikel: Schwindel der Schafe.

Ich gedenke noch mit wenigem derer Arzeneyen, welche in den Apotheken aus dem Gauchheil bereitet werden. In den straßburgischen Apotheken findet man keine Arzeney von dem Gauchheil, als das destillirte Wasser, und das durch Kochen bereitete Oehl. Ersteres ist, bereits erwähntermaßen, ganz unkräftig. Das Oehl aber wird in der straßburgischen und würtenbergischen Pharmacopoea wider das Bauchgrimmen der Kinder angepriesen. In dem letztern wird noch dazu gesagt, daß man es unter die Klystiere, die in dieser Krankheit zu verordnen sind, mische. In dem brandenburgischen Dispensatorium findet man eine Essenz vom Gauchheil. Die augsburgische Apotheke hat auch einen Syrupp, welchem sie eine Kraft wider die Raserey und das Bauchgrimmen der Kinder zueignet. Einer Conserve thun Zorn und Burgrav Erwähnung, und rühmen sie mit Recht wider die Raserey. Ich finde aber nicht, daß die Conserve, nebst dem Extract, anderswo zu haben sey. Meines Wissens wird diese Pflanze zu keiner Composition genommen, außer zu dem oben erwähnten londenschen epidemischen Wasser, und zu der reinigenden Salbe vom Apium.

Remede eprouvé contre la rage, ou la morsure des bêtes enragées, (la poudre d'Anagallis, ou Mouron mâle à fleurs rouges, prise en guise de Thé) st. in No. 4 und 16 der Gaz. salut. v. J. 1761, und in der Gaz. litter. de Berl. du 4. Aout 1766, S. 244, s. D. übers. u. d. T. Beschreibung eines bewährten Mittels wider den Biß wuthender Thiere; st.

ſt. im 13. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnüz. Ant. und Nachr. v. J. 1764, S. 97. Eine andere Ueberſez. u. d. T. Heilſame Wirkung des Gauchheils gegen den Biß toller Hunde, und andere dergl. Krankheiten, aus der Gaz. salut. ſt. im Hamb. Journ. v. Mon. Sept. 1765, S. 841 — 843. Noch eine andere, u. d. T. Heilſame Wirkung der Anagallis im tollen Hundsbiß, und andern dergleichen Krankheiten: ſt. im 36. St. des II. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 168 — 170.

Extract Chur-Bayeriſchen Mandates, die Bekanntmachung eines Mittels wider den Biß wüthender Hunde, Katzen oder anderer thörigten Thiere betreffend: in No. 6 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1763.

Carl Ludw. Bruchs Erläuterung der ſchreberſchen Anmerkung vom Nuzen des Gauchheils, ſt. in D. G. Schrebers Samml. verſchied. Schriften ꝛc. Th. 3. S. 224, f.

Eben deſſ. diſſertatio de Anagallide. Argent. 1758. 4. 6 B. Ein Auszug daraus ſt. in Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 6. S. 427 — 437. Eine deutſche Ueberſ. davon u. d. T. Abhandlung vom Gauchheil, ſt. im X. Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunſt und Wiſſenſch. Lpz. 1759, gr. 8. S. 288 — 310.

Von dem Gauchheil, als einem Mittel wider den Biß wüthender Thiere, ſ. Hrn. Otto von Munchhauſen Hausvater, I. Th. 3. St. Hannov. 1766, gr. 8. S. 494 — 497.

Dan. Gottfr. Schrebers Anmerkung vom Nuzen des Gauchheils für die Schafe, ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften ꝛc. II. Th. Halle, 1756. gr. 8. S. 312 — 318.

Eben deſſ. Abh. von dem nüzlichen Gebrauche des Gauchheils wider die Wirkungen des Biſſes wüthender Thiere, ſt. in derſelben VI. Th. 1760, S. 427 — 434. Ein Auszug daraus ſt. im 3. St. des V. B. der phyſ. ökon. Auszüge, Stutg. 1763, 8. S. 400, f. desgl. in den Samml. der Schweizer. Geſ. in Bern. von landwirthſch. Dingen, I. Th. 1. St. Zürich. 1760, gr. 8. Art. 9. S. 236 — 244.

Eb. deſſ. Abh. von beſtätigter Wirkung des Gauchheils wider den Biß wüthender Thiere, ſt. in deſſen Samml. ꝛc. VIII. Th. 1761, S. 424, f.

*Anagallis aquatica*, ſiehe Beccabunga.

*Anagallis lutea*, Fr. Mouron jaune, Monnoyere; ſiehe Thlaspi.

*Anagallis violacea*, Fr. Mouron violet, Mouſle de veau; ſiehe Antirrhinum.

* Anagroo, Anagras, iſt ein Getreide-Maß, deſſen man ſich zu Sevilien und in einigen andern ſpaniſchen Städten bedient. Es enthält etwas mehr, als eine Mine zu Paris, ſo daß 19 Setiers, Pariſer Maßes, 36 Anagros ſind.

*Anagyris*, Anagyris foetida, *C. B.* P. 381. Anagyris (foetida) foliis ovatis, floribus lateralibus, *Linn.* Fr. *Bois puant.* D. Stinkende Anagyris, das stinkende Holz, Stinkbaum. Engl. Stinking Beantrefoil, wächst in dem südlichen Theile Frankreichs, in Spanien und Italien, wild. Sie ist eine Staude, welche insgemein 8 bis 10 Schuh hoch wächst, und im April und May blühet. Die Blätter, deren allezeit drey an einem Stiele wachsen, sind länglich, spitzig, obenher grün, unten aber weißlich. Die Blüthen sind hell- oder goldgelb, und wachsen ährenweise. Diese Staude stinkt, insonderheit, wenn man sie hart berührt, oder ihre Blätter zerdrückt, oder zerreibt, dermaßen arg, daß einem der Kopf davon wehe thut.

Eine zweyte Sorte ist der cretische Stinkbaum mit länglichen Blättern und gelben Blumen, Anagyris foetida Cretica, oblongis foliis, luteis floribus, *Barrel. Icon.* Anagyris (Cretica,) foliis oblongis, racemis longioribus, *Linn.* Diese Sorte welche in Candia und in einigen Inseln des Archipelagus ursprünglich zu Hause gehört, hat längere Blätter als die erste, und es wachsen ihrer ebenfalls drey und drey an einem Stiele. Die Blumen kommen auch später, nämlich im Sommer, hervor, auf welche Schoten mit nierenförmigen Samen folgen, welcher aber, wegen des späten Blühens, selten reif wird. Diese Sorte wird bey uns in ein Geschirr gepflanzt, und im Herbste beygesetzt.

Beyde Sorten lassen sich durch die Ablegung ihrer zarten Zweige im Frühjahre fortpflanzen; wobey zu beobachten ist, daß sie auf eben die Art mit einem Zünglein versehen werden müssen, wie die Ableger von den Nelken; auch müssen sie bey einfallendem trocknen Wetter hinlänglich begossen werden. Wenn solches gehöriger Maßen geschehen ist, werden die abgelegten

Zweige

Zweige im folgenden Frühlinge schon Wurzeln haben, wo man sie dann von der alten Pflanze kurz vorher, ehe sie Blätter bekommen, abschneiden, und in eine warme Gegend setzen muß. Denn wenn sie den kalten Winden zu sehr ausgesetzt sind, laufen sie Gefahr, bey rauher Winterszeit zu verderben. Diese Art der Fortpflanzung ersetzt den Mangel des Samens, welchen diese Pflanzen in unserm Lande nicht zur Reife bringen. Die Pflanzen aber, welche man aus dem Samen zieht, werden viel schöner und höher.

Wenn man diese Pflanze aus dem Samen, den man aus Languedoc, aus Malta ꝛc. bekömmt, zieht, so muß man denselben zu Anfange des Märzmonates in ein gemäßigtes Mistbeet säen. Wenn der Same gut ist, werden die Pflanzen einen Monat nach dem Aussäen des Samens hervor kommen. Alsdann muß man sie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, in welche sie gegen das Ende des Maymonates gebracht, und an einen solchen Ort gesetzt werden können, wo sie bedeckt stehen. Zu dem Ende muß man den Samen auch in Töpfe aussäen, und diese Töpfe in ein Mistbeet eingraben, weil diese Pflanzen das Versetzen nicht eher wohl vertragen, als bis im folgenden Frühjahre. Und da sie, so lange sie jung sind, nichts weniger als die Kälte vertragen können, so muß man sie die beyden ersten Winter unter ein gemeines Gerähme setzen, wo die Gläser, bey gelindem Wetter, alle Tage aufgemacht werden können, damit die Pflanzen frische Luft bekommen, welches dazu dient, daß sie zum Versetzen taugen, wenn sie die gehörige Stärke dazu erlangt haben. Es ist sehr gut, wenn diese Pflanzen drey Jahre lang in Töpfen gelassen werden; denn in dieser Zeit werden sie so stark zugenommen haben, daß man sie ohne Bedenken an solche Oerter setzen kann, wo sie beständig bleiben sollen. Die beste Zeit hiezu ist zu Anfange des Aprils, kurz zuvor

ehe

ehe die Pflanzen neue Blätter zu treiben anfangen. Um diese Zeit müssen sie aus den Töpfen genommen werden. Man muß aber ein gut Theil Erde an ihren Wurzeln lassen, und einige derselben an warme Wände setzen, wo sie dem Froste so leicht nicht ausgesetzt sind. Die andern kann man an andere warme Orte pflanzen; wenn man sie daselbst bey rauhen Wintern dadurch vor der strengen Kälte zu bewahren suchet, daß man die Oberfläche des Erdbodens um ihre Wurzeln herum mit Gärberlohe und ihre Häupter mit Matten bedeckt, so kann man sie verschiedne Jahre lang erhalten. Im vierten Jahre nach dem Aussäen fangen diese Pflanzen an zu blühen, und solches wird hernach alle Jahre geschehen; daher sie dann auch schicklich unter andere blühende Stauden von gleicher Größe an einen warmen Ort gesetzt werden können.

✡ Der Stinkbaum ist hitzig, treibend und erweichend. Die Blätter davon gestoßen, und überlegt, heben die Geschwulst. Der Blätter ein Quent in süßem Weine getrunken, treiben Geburt und Monatsfluß, und erleichtern den Athem und das Hauptweh. Man hängt es auch gebährenden Frauen an, es muß aber bald nach der Geburt hinweg gethan werden. Der Saft von den Wurzeln treibt und zeitigt.

Es giebt auch eine Anagyris welche nicht stinket, oder eine gewisse, ihrer Aehnlichkeit mit der Anagyris wegen, Anagyris non foetida genannte Art von Klee. Siehe Cytisus Alpinus flore racemoso pendulo *T.*

*Anagyris* Americana spinosa, floribus albis odoratis, siehe Acacia Americana.

✡ *Analecta*, oder Quisquiliae, hieß bey den Römern dasjenige, was bey großen Gastereyen unversehens von dem Tische auf die Erde fiel, welches niemand wieder aufheben durfte, weil sie dafür hielten, es ernährten sich ihre verstorbenen Freunde und Helden davon. Daher

her bey diesen Heiden ein besonderes Opferfest, Protervia genannt, zu diesem Ende angestellt ward, an welchem alle auf vornehmen Gastereyen übrig gebliebene Speisen mit Feuer verbrannt wurden, wohin der artige Scherz des Cato, dessen Macrobius lib. 2. Saturnal. c. [illegible] gedenkt, zielet; da nämlich, als Jemand, der sein Gut meistens mit Banquetiren durchgebracht hatte, das Haus noch dazu abbrannte, Cato zu sagen sagte, daß er Proterviam gemacht, d. i. daß er [illegible], was er nicht aufessen können, vollends gar verbrannt hätte.

*Anamallu*, ein Strauch in Brasilien, der seine Frucht in Schoten trägt, und mit Stacheln versehen ist, womit sich die Einwohner, nachdem sie die Rinde davon abgezogen haben, Löcher in die Ohren bohren.

* Sie pflegen auch die Blätter in Reißwasser oder Molken zu kochen, und sich, wenn sie aufgetriebene Leiber oder die Wassersucht haben, in diesem Decocte zu baden.

*Ananas*, Anana, Bromelia Ananas *Linn.* Engl. The Pine-Apple. D. Ananas. Die Ananasfrucht ist von einer sonderbaren Gestalt, und von einem lieblichen Geschmacke, dergleichen man sonst bey keiner andern Frucht antrifft, und welcher sich unmöglich beschreiben läßt.

Ihr Geruch und Geschmack sind dermaßen angenehm, daß sie für die herrlichste Frucht in Indien gehalten wird. Sie schmeckt ungefähr wie die schönste Melone, und vortrefflichste Apricose, und enthält einen kühlenden und erfrischenden Saft. Miller unterscheidet sechserley Sorten davon.

Die erste, und in Europa gemeinste Sorte ist der eyrunde Ananas mit weißem Fleische, Ananas (ovatus) aculeatus, fructu ovato, carne albida. *Plum.* Nana fructus, sive Yayama. Die Blätter stehen wie bey der Artischocke, sind lang, dick, machen in der Mit-

Mitte eine Höhlung, sind ziemlich schmal, gehn spizig zu, und sind um den Rand mit kleinen spizigen Stacheln besezt; sie sehn überhaupt den Aloeblättern ähnlich, sind aber dünner und weniger saftig. Aus der Mitte dieser Blätter kömmt ein aus verschiedenen fleischigen Früchten bestehender Zapfen (Conus) hervor, welche anfänglich durch Schuppen von einander getheilt sind, nachher aber unter einander gehen. Auf dem Gipfel des Zapfens befindet sich ein Büschel von Blättern, welche so wie die untersten aussehen. Man nennt dieses gemeiniglich eine Krone, vermuthlich, weil die in der Mitte eine Krone über den Früchten zu formiren scheinen. Die Frucht ist inwendig weiß, und auswendig gelb. Diese Sorte von Ananas blüht hellblau.

Die zweyte Sorte ist der stachelige und pyramidenförmige Ananas, mit goldgelbem Fleische, vom P. Labat wegen seiner Gestalt der Zuckerbrod-Ananas, oder Zuckerhut (Ananas au pain de sucre) genannt. Ananas (pyramidalis) aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. *Plum.* Bonjama. Sein Zapfen geht spizig zu, und ist größer, als bey der vorigen Sorte. Sein Fleisch ist gelb, und überaus wohlriechend. Seine Blätter sind auf der ganzen innern Fläche mit Purpur gesprenkelt.

Bey einigen Ananassen ist das Blatt sehr stachlig, bey andern ganz glatt, (Ananas [glabra] folio vix serrato. *Berh. Ind. Alt.* 2. 83), und glänzend oder grasgrün, (Ananas [lucidus] lucide virens, folio vix serrato. *Hort. Elth.*

Es giebt auch olivenfarbige mit gelbem Fleische, (Ananas fructu pyramidato, olivæ colore intus aureo) ingleichen grüne, (Ananas aculeatus, fructu pyramidato, ex viridi flavescente.) Letztere ist jezt die seltenste in Europa. Man kann die Pflanzen dis-

ser Sorte aus Barbados und Montserrat bringen lassen, in welchen beyden Plätzen sie gezogen wird.

Der Ananas Pitta dictus *Plum.* Fr. Ananas de Pitte, hat kein stachliges Blatt. Diese Gattung ist kleiner, als die beyden vorhergehenden. Er ist ebenfalls sehr gut.

Der cyrunde Ananas, mit goldgelbem Fleische, Ananas aculeatus, fructu ovato, carne aurea, welcher in den französischen Colonien unter dem Namen des Renetten-Apfels, Fr. Pomme de Renette, bekannt ist, hat einen besondern Geschmack, beynahe wie eine Quitte. Er ist einer von den kleinsten Ananassen, und der einzige, welcher die Zähne nicht stumpf oder das Zahnfleisch blutend macht. Er wird für den besten unter allen gehalten.

Culeur. Wenn man den weißen Ananas aus Samen erzieht, so giebt es unter dessen Früchten so viele Veränderungen, als wir in Europa unter unsern Aepfeln, Birnen ꝛc. haben. Der Verfasser der Agremens de la Campagne scheint so gar zu behaupten, daß alle vorerwähnte Varietäten von der Art, wie man mit den Schößlingen ein und eben derselben Pflanze verfährt, und von dem Grade der Temperatur der Luft, in welcher sie wachsen, herrühren.

Man pflegt die Ananasse gemeiniglich durch die auf der Frucht wachsende Krone zu vermehren. Diese Frucht wird im Julius reif, und man nimmt alsdann die Krone davon ab.

Woher die Ananas-Pflanze ursprünglich komme, ist, nach Millers Meynung, schwer zu bestimmen; wahrscheinlicherweise aber ist sie eine afrikanische Pflanze, indem sie in Afrika auf öden Plätzen häufig wachsen soll. In den heißesten Inseln von Westindien ist sie schon lange gezogen worden, wo man sie häufig und von vortrefflicher Güte findet. Insgemein wird Brasilien für die Nährerin dieser delicaten Frucht

angegeben; doch hat auch das mexikanische Königreich den Ruhm, daß es diese Gewächse häufig hervorbringe, und sollen die in der Provinz Heytau wachsenden allen vorgehen. Die von den Engländern und Franzosen beherrschten Antillen-Inseln haben auch hieran einen reichen Vorrath, aus welchen es die Engländer nach Jamaika, die Franzosen aber in ihre Insel Caienne, und andere Pflanzstädte mehr, ja fast nun überall hin versetzt haben.

So haben auch die Holländer ebenfalls die Ananas in ihre amerikanische Inseln Curacao und Surinam eingeführt. wo diese fremde Pflanze nun ganz einheimisch gemacht ist. Aus der brasilianischen Provinz Santacruz entlehnte man diese Pflanze, und bereicherte auch damit das überreiche Ostindien. Der Fruchtwuchernde Boden daselbst nahm diesen Fremdling willig auf, so daß in weniger Zeit die Ananassen in solcher Vollkommenheit und Anzahl hervor sproßten, daß die amerikanischen den ostindianischen weichen, und den Preis lassen mußten. So preist **Kircher**, und aus ihm **Dapper**, die chinesischen; die aus Bengala, **Thevenot**; die siamischen, der Herr **von Loubere**; die ceylanischen, **Neuhof**; die aus Malabar, der Herr **von Rhede**, in seinem malabarischen Garten. Auf der guineischen Goldküste in Afrika, hat diese herrliche Frucht **Bosmann** beschrieben; auf das Gebirge der guten Hoffnung hat es der indianische Kunst- und Lustgärtner, der deutsche und zwar sächsische Meister von Batavia, auf Veranstaltung Hrn. **Cleyers**, überbracht, und es wuchert nun in den daselbst angelegten Gärten. In der Insel Bourbon, oder Mascareigne genannt, hat sie **Leguat** und **Dellon** gekostet.

In die europäischen Gärten aber sind die Ananassen gar noch nicht lange, und so weit gebracht worden, daß sie Früchte tragen. Holland hatte fast am ersten

das Glück, in dem herrlichen amsterdamer Garten, durch den Fleiß des Commelins, dem es die amerikanischen Eylande zugefertigt hatten, die Ananas hervor grünen zu sehen, da es fast auch zu gleicher Zeit in Leiden, in dem akademischen Garten, nach Volkamers Berichte, von dem berühmten Hermann, und dessen Nachfolger Hotton, fortgepflanzt worden. Nach Millers Erzählung aber, ist der Erste, dem solches zu Leiden gelungen, der Herr le Cour, welcher, nachdem er viele Versuche mit geringem oder auch gar keinem Fortgange angestellt, endlich durch einen geringen Grad von Hitze, und besondere Wartung, es dahin gebracht, daß er Früchte gezogen, welche, ob sie schon nicht groß, doch eben so gut, als die in Westindien, gewesen. Von ihm sind die Gärten in England zuerst damit versehen worden, ob man schon seit der Zeit gar viele aus Amerika dahin gebracht hat. Zu Paris zeigte bald darauf dieses liebliche Gewächs seinen Lehrlingen der berühmte Tournefort. Noch vorher hatte Leipzig den Vortheil, in dem Bosischen Garten den Ananas zeitigen zu sehen; und ist nicht eigentlich zu bestimmen, ob er nicht schon eher zu Schwebber, in des Herrn von Münchhausen herrlichem Garten, zur Frucht gelangt ist.

Da nun dieses Gewächs, bisher erzählter Maßen, bey so vielen Völkern und Nationen das Bürgerrecht erlangt hat: so darf man sich nicht wundern, daß solches mit verschiedenen Benennungen belegt worden ist. Der gemeine Name war in Amerika Ananas, Ananases Nanas, wiewohl auch von Laet bezeugt; daß es die Brasilianer Panacous, Thevenot aber Hoyriri, benennt. Bey den Sinesern heißt dieses Gewächs Unglay, und beym Pater Kircher, Kapa Tsiaka. Die Mexikaner geben dieser Frucht den Namen Matzatli; so findet man auch die Namen Yayama oder Jayama, Boniama, und Jajagna, welche alle dieser

Frucht

Frucht und deren verschiedenen Gattungen beygelegt worden.

Die Wurzel ist etwas dick, steigt in der Erde niederwärts, und vertheilt sich in einige faserige Theile, so, daß sie in vielem mit der Wurzel der Artischocken übereinstimmet. Die Farbe daran ist, nach Muntings Ausspruch, bleichbraunfarbig, mit weißlichen knotigen Fasern durchlaufen. Man findet sie, wie auch die übrigen Theile dieses Gewächses, ganz deutlich in dem eilften Theile des malabarischen Gartens beschrieben.

Die Blätter, derer fünfzehn, oder mehrere, aus der Wurzel hervor sprossen, sind 2 oder 3 Finger lang, und anderthalb Finger breit, gegen ihre Enden schmäler, zugespitzt, dunkelgrün, und meistens an dem Rande zahnweise eingeschnitten; wiewohl die Farbe, nach Verschiedenheit der Arten und Gattungen dieser Frucht, wie die Stacheln, womit sie bewaffnet ist, unterschieden sind. Weil die Blätter insgemein an den Enden eingekerbt sind, so vergleicht sie Marcgrav mit den scharfen Hecht-Kiefern, und sie können füglich den Aloe-Blättern beygesellt werden; daher auch Bauhin diese Frucht mit dem Namen der brasilianischen Distel mit Aloe-Blättern, Carduus Brasilianus foliis Aloes, belegt.

Der aus den Blättern hervorragende Stängel oder Stiel gewinnt, nach der Gewächse Unterschied, einen oder mehr Schuh nach der Länge, ist Fingersdick, dabey rund, und mit zwey bis drey kleinen Blättchen bewachsen, der Farbe nach hellgrün, und trägt obenauf die länglich runde Frucht, die mit ihren blasengleichen Knötchen mit der Pinien-Frucht in Vergleichung kömmt, und daher insgemein von den indianischen Schriftstellern Pinhas genannt, und dieser Frucht-Art zugezählt worden. Indem die meistens zinnoberfarbigen Früchte größer werden, kommen aus der Mitte blaue Blümchen hervor.

Die Blume besteht aus drey eyrunden Blumen-Blättern, welche aus den Knötchen der Pyramidenförmigen Frucht hervorkommen, und über den Kelch hinaus ragen. Diese haben sechs pfriemenförmige Staubfäden, welche innerhalb der Blume stehn, und mit lanzenförmigen Kölblein bedeckt sind. Rochefort hat hiebey angemerkt, daß, wenn diese Blüthe, mit dem Thau benezt, von den Strahlen der Frühsonne beseuchtet werde, sie öfters den Anschauenden die Gestalt des Regenbogens zeige, und damit das Gesicht belustige. Der Eyerstock befindet sich unter der Blume, und unterstüzt einen zarten Griffel, der mit einer dreyspaltigen Narbe gekrönt ist. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine Zelle, in welcher sich verschiedene eckige Samen befinden.

Die Frucht ist Anfangs hellgrün, wird aber, wenn sie im August oder Herbstmonate der Zeitigung nahet, gelb. Sie erwächst oft zur Größe einer Melone, und ist fast wie eine Artischocke oder wie ein Tannzapfen gestaltet, daher sie auch vermuthlich ihren englischen Namen, Pine-Apple, erhalten hat, und im Deutschen zuweilen auch Fichten-Apfel genennet wird. Die innere Substanz ist weißlichgelb. In den kleinen Höhlen oder Fächern sind kleine Körnchen oder Samen eingeschlossen, nach der indianischen Scribenten Zeugniß, welche aber in den unsrigen mangeln; wie es denn auch nicht ungewöhnlich ist, daß öfters bey uns Citronen und Pomeranzen ohne Kerne zu wachsen pflegen; ja auch Dellon in den Ananassen der Insel Mascareigne oder Bourbon keine solche Samen und Kerne gefunden hat. Noch dieses ist bey der Frucht anzumerken, daß unter derselben, nächst dem Stängel oder Stiele, viele Blättlein heraus schießen, die den Grund der Frucht umgeben und einschließen, doch aber weit kleiner, als diejenigen Blätter, welche aus der Wurzel stammen, sind. Oben

aus

aus der Frucht entspringt gleichsam eine neue Pflanze, in der alle Theile des künftigen Gewächses verborgen liegen, die hernach, wenn diese Blätterkrone wieder der Erde anvertraut wird, aus einander getrieben, und zu einer vollkommenen Ananas werden. Dieser Kronen oder Blätterbüsche finden sich zuweilen zwey, ja drey, und ist absonderlich die Gattung der größern Ananas, mit dunkelröthlichen Blättern und purpurfarbigen Stacheln, vor andern zu solchen doppelten Kronblättern geneigt.

Unter den verschiedenen Arten und Gattungen des Ananas sind folgende am meisten bekannt: 1) Der stachelige Ananas, mit der größten eyförmigen oder länglichen Frucht, eines weißen Fleisches oder Markes, mit grünen Blättern und weißen Stacheln, welchen **Rochefort** und **Pomet** den weissen Ananas nennen, und **Meister** für die Boniame des *Oviedi* hält. Diese Frucht hat öfters 8 bis 10 Daumen im Umkreise, 15 bis 18 aber, nach des P. **dü Tertre** Bericht, in die Höhe. Die Rinde oder Schale ist goldgelb, unter welcher ein weißes und faseriges Mark oder Fleisch lieget. Wenn sie recht reif sind, riechen sie nach Quitten, und noch lieblicher. So groß und schön indessen diese Gattung ist, so schätzt man sie doch nach dem Geschmacke nicht so hoch, als die andern, und behauptet, daß sie die Zähne verderbe, und das Zahnfleisch leicht blutend mache. 2) Der stachelige Ananas, mit einer fast kegelförmigen größern Frucht, dessen Fleisch oder innerer Theil ganz goldfarbig ist; dieser scheint es zu seyn, welchen P. **dü Tertre**, und aus ihm **Pomet**, wegen der äußerlichen Form, den Zucker-Hut nennen. Diese Frucht, welche zugespitzt ausläuft, hat längere und steifere Blätter, als die übrigen, die zugleich dunkelroth mit purpurfarbigen Stacheln sind. Die Rinde ist nicht so gelb, wie bey der vorigen Art, ob-

gleich der innere Theil ganz goldfarbig ist. Sie schmeckt aber besser, als dieselbe, wiewohl sie das Zahnfleisch ebenfalls zuweilen blutend macht. In dieser Frucht findet man die in andern schwerer anzutreffenden kleinen Körnchen oder Samen, welche Piso für röthlich angiebt, am leichtesten und gewöhnlichsten, nach Pomets Zeugniß. Diese Gattung des Ananas scheint, nach Meisters Meynung, des *Oviedi* Jayama zu seyn. 3) Der stachelige Ananas, mit einer eyförmigen kleinern Frucht, welche, dem Geschmack und Geruche nach, den Renetten-Aepfeln gleich kömmt, und, nach Meisters Gutdünken, des *Oviedi* Jajagna seyn soll. Die Früchte bleiben allezeit kleiner, als bey den andern; man hält aber diese für die lieblichsten und angenehmsten; sie sollen auch, wenn man sie nicht allzu übermäßig genießt, den Mund und die Zähne nicht so sehr angreifen, als die andern. Ob sie gleich von innen faserig sind, zerschmelzen sie doch sogleich auf der Zunge, und überschwemmen dieselbe mit einer dem Nectar gleichenden Lieblichkeit, welche, nach Pomets Aussage, etwas von den Annehmlichkeiten der Pfirsich, der Quitten, des Apfels und Muscatellers an sich hat. Diese bisherige Arten mögen für die rechten Ananassen gelten. Folgende, welche Munting beschrieben und abgebildet hat, werden den wilden Arten beygerechnet. 4) Der wilde Ananas, welcher in die Höhe bis auf 10, 12, auch wohl gar 14 Schuh aufschießt. Er hat eine starke bleichbraunfarbige dicke Wurzel, die sich in viele Seitensprossen absondert, aus welcher viele dicht bey einander sitzende Blätter hervor kommen, von einer angenehmen grünen Farbe, nicht sonderlich dicker Art, die der Aloe ziemlich gleich kommen, doch viel länger und breiter, als die wahren und zahmen Ananasse, obwohl in gleicher Ordnung, wie diese, sind. Der Rand ist auch eingekerbt, und mit Stacheln, gleich

einem

einem scharfen Hechtkiefer, versehen, und laufen in eine ziemlich scharfe Spitze hinaus. Mitten aus diesen Blättern kömmt ein runder, glatter, mit vielen scharfen Dornen versehener, auch mit ziemlicher Feuchtigkeit angefüllter, Stamm hervor, der die Dicke eines gemeinen Kirschbaumes hat, auf dessen obersten Theile, wie auch wohl mitten an dem Stamme, einige wenige Sprossen von dicht zusammen gefügten Blättern hervor kommen; aus diesen stammen Zweige, an deren Ende die ovalrunde, an einem nicht gar langen Stiele hangende Frucht, von der Größe einer gemeinen Melone, sich befindet. Die Farbe ist sehr schön und angenehm, gelbröthlich, mit etwas erhabenen und schuppigen Theilen, den Cypressen-Nüssen nicht ungleich. Dem Geschmacke nach sind sie nicht unlieblich, jedoch etwas zusammenziehend, und mit den rechten nicht zu vergleichen, daher sie auch wenig gesucht werden. Es wird diese wilde Art durch die zwischen den Blättern auf der Erde hervor kommenden Sprossen fortgepflanzt. Dieser Ananas ist eher eine Anona, und zwar dasjenige Gewächs, welches Hernandez Abate de Panucho, der dritte Theil des malabarischen Gartens aber Ara-Maram genennt, wovon viele Sorten zu diesen wilden Ananassen gezogen werden könnten. Es wird auch 5) den wilden Ananassen beygesellt, die Nana brava, oder Ananasa sylvestris, non aculeata. *Pita* dicta, oder der wilde Ananas ohne Stacheln, so insgemein *Pita* genennt wird. Diesen scheint **Morison** unter dem Namen der amerikanischen Aloe, mit den schmälern kleinern und dünnern Blättern, ohne Stachel und Dornen, und **Munting** unter dem Namen der purpurfarbigen glatten Aloe, beschrieben zu haben. Dieser giebt durch seine Blätter solche subtile Fäserchen, die dem feinsten Flachs oder Hanf Trotz bieten, daher auch dieser Pita vom **Laet** genennt wird: Canna-

bis sive Lini species admodum elegans et tenuis, ut byssum aemuletur. Aus diesem Flachse werden in Amerika Strümpfe gemacht, welche an Feine und Dauerhaftigkeit die seidenen übertreffen. 6) Ist auch Ananas sylvestris Brasiliana, Kerbjta dicta, dessen **Hermann** in seinem Paradisus Batavus erwähnt, und welchen **Morison** als eine Aloe Americana fructu dulci et acido multiplici, prunis simili, beschrieben hat. 7) Ananas sylvestris foliis viridibus angustioribus, spinis sursum et deorsum tendentibus. Diese wilde Nana, mit grünen schmalen Blättern, welche aber mit auf- und niederwärts reichenden Stacheln, gleich den Kardätschen, womit die Wolle zerzauset wird, versehen und bewaffnet sind, findet man beym **Plukenet** abgebildet, und sie muß wahrscheinlich diejenige seyn, davon der Beaumontische Garten, unter der Benennung: Ananas sylvestris spinosissima, flore purpurascente, fructu albo lanuginoso, pugni magnitudine, gedenket.

Man vermehrt die Ananas-Pflanzen auf viererley Art: 1) durch den Samen; 2) durch die auf der Frucht wachsende Krone; 3) durch die an dem Stängel unter der Frucht in den Winkeln der Blüthblätter austreibenden Schößlinge; 4) durch die an den alten Stämmen nachwachsenden Ausläufer.

Die bey uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollständigen Samen zu tragen; man erhält solchen aber aus Amerika über Holland, und so soll der Same zuweilen neue Varietäten und Spielarten hervorbringen. Man steckt den Samen im Frühjahre, wenn er 24 Stunden in laulichem Wasser gelegen hat, drey Zoll tief in Töpfe, in jeden Topf aber nur ein Samenkorn, senkt die Töpfe in ein heißes Mistbeet ein, begießt sie oft, und bedeckt sie mit Gläsern, damit die Sonne durch diese das in den Töpfen befindliche Erdreich desto besser erwärme; wenn dieses wohl beobachtet

tet worden, so werden alsdann die jungen Pflanzen im folgenden Monate mit schmalen Blättern hervorkommen. Wenn solche Pflanzen so stark geworden, daß ihnen die Töpfe, darin sie stehen, zu klein sind, so nimmt man sie, wie unten bey den Schößlingen gezeigt werden wird, gegen das Ende des Aprils mit der Erde aus, beschneidet ein wenig die durchgewachsenen Wurzeln, und sezt sie in frische Erde und etwas größere Töpfe so tief, wie sie vorher gestanden, wieder ein, begießt und sezt sie einige Zeit an einen schattigen Ort, und wenn sie wieder wachsen, den Sommer hindurch an einen recht warmen Ort.

Durch die auf der Frucht wachsende Krone ist die sicherste Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält, statt jeder gehabten Pflanze, nur eine einzelne neue wieder. Diese Kronen geben die schönsten Pflanzen, und pflegen die stärksten Früchte, auch ein Jahr früher, zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

Die unter der Frucht austreibenden Schößlinge sind die schlechtesten; wenigstens ist es ein schlechtes Zeichen, wenn solche eine merkliche Größe erlangen, indem sodann die Frucht schlecht zu seyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt. Die eigentliche Vermehrung erlangen wir also durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeschnitten worden. Man stutzt von solchen die alten Blätter ab, sezt sie in den Treibkasten in die Wärme, und hält sie mäßig warm, so treibt jeder alte Stock verschiedene Ausschößlinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geschwinde vermehren. Die Stöcke von den schlechten Sorten, woran uns nicht so sehr gelegen ist, wirft man weg. Miller behauptet, daß die aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben so bald, und eben so große und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will also diesen keinen Vorzug einräumen; so viel aber

haben

haben diese allemal voraus, daß sie früher da sind, und also eher wieder davon eine Frucht zu hoffen ist.

Da die Ananassen ursprünglich in heißen Ländern wachsen, und bey uns die freye Luft nicht vertragen, sondern durch eine künstliche Wärme getrieben seyn wollen: so erfordern sie eine mühsamere Wartung, als die übrigen Obstsorten, wenn wir anders geschwinde, große, wohl ausgewachsene, saftige und schmackhafte Früchte haben wollen. Wenn in der Wartung nur etwas versehen wird, kann man oft um seinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn sie nämlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Nässe verfaulen, oder von dem Froste verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, so treiben sie nur kleine, magere, schmächtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächst prächtig ins Laub, und läßt uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kömmt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugsam gebildet hat, da es dann zuweilen geschieht, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleisch wächst.

Wenn eine Ananas-Pflanze rechte Art hat, muß sie häufige, kurze, fleischige, steife, im Zirkel umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz gesunde Blätter, dabey einen dicken Körper in der Erde, aus solchem einen kurzen dicken Stiel, und auf diesem eine große fleischige saftige Frucht treiben, deren Fleisch hart, und der Saft nicht scharf, aber häufig ist. Die Krone muß nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet seyn.

Um dieses zu erlangen, kömmt es darauf an: 1) daß wir einen Treibkasten haben, um darin das Wachsthum der Pflanzen zu befördern; 2) daß wir uns auf gute Erde schicken zum Verpflanzen; 3) daß wir die dazu nöthigen Töpfe anschaffen; 4) daß wir die rechten Zeiten zum Verpflanzen wahrnehmen; 5) daß wir die

zum

zum Erwärmen nöthigen Lohspäne oder Pferdemist bey der Hand haben; 6) daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten; 7) daß wir uns die in der Wartung zubeobachtenden Handgriffe bekannt machen; 8) daß wir den ihnen jedesmal zu gebenden Grad der Nässe beobachten; 9) daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume; 10) daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Wie ein Treibkasten zu den Ananassen angelegt werden müsse, hat Miller gelehrt, auch Zeichnungen dazu geliefert, welche bey dem Artikel Gewächshaus mit vorkommen werden. Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kasten, der 25 englische Fuß im Lichten lang und 6½ Fuß breit ist, und ein jeder muß sich darnach richten, ob er dergleichen Kasten bloß zu Ananassen, oder auch zu andern ausländischen Gewächsen, anlegen will; desgleichen, ob er die Feuerung wohlfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemist nicht fehlt. Ein solcher Kasten darf nicht zu niedrig seyn, sonst liegen die Fenster zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen dieselben; aber auch nicht zu hoch, sonst ist der Kasten zu schwer zu erwärmen, und der Frost schadet leicht. Der Kasten darf auch nicht zu tief seyn, sonst werden allzu lange Fenster erfordert, und man kann nicht an die vorn stehenden Töpfe reichen. Ferner muß derselbe so angelegt werden, daß ein Beet darin mit Mist oder Loherde angelegt werden kann, wodurch die Töpfe in einer beständigen feuchten Wärme und im Wachsthum erhalten werden, weil eine bloß trockene Hitze nicht hinreichend ist. Hiernächst werden Canäle erfordert, um bey kalter Witterung die Luft zu erwärmen; es sey denn, daß man solche, nach den Millerschen Rissen, in der Rückwand anlege, oder dergleichen Canal um die Rabatte herum laufen lasse. Unter der Rabatte Canäle zu führen, taugt

nicht

nicht, weil dadurch die Wurzeln der darüber stehenden Pflanzen leicht verbrannt werden, auch die Loh-Erde, wenn man solche braucht, leicht in Brand geräth. Die Fenster müssen so angelegt werden, daß man im Sommer den Pflanzen genugsame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkasten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngern, auch die alten schon abgeschnittenen Pflanzen, des Sommers über, in einem gleich einem Mistbeete ausgemauerten bloßen Kasten ohne Canäle fortbringen, wenn er nur hoch genug ist, daß die Fenster nicht zu nahe an den Blättern liegen. Man kann sie aber des Winters nicht darin lassen, sondern muß einen genugsam zu erwärmenden Raum dazu haben.

Die Erde zu den Ananassen muß vorher erst gehörig zubereitet, und eine genugsame Menge in Vorrath gehalten werden. Wenn es möglich, soll man die Erde ein Jahr lang vorher schon gesammelt und fleißig durchgearbeitet haben. Zu Anfange wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert; doch darf nicht viel Sand darunter seyn, denn diesen haßt die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebraucht, zu steif ist, so hält die Feuchtigkeit zu lange, und kann leicht eine Fäulniß veranlassen. Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und insonderheit, wenn sie nunmehr tragen sollen, erfordern sie eine schwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen stärkern Trieb befördert. Eine frische Teich- oder Schlammerde ist dazu am besten. In deren Ermangelung räth Miller, unter einem abgestochenen Rasen frische Erde heraus zu graben. Man vermischt darunter ein Drittel zusammengeschlagener Kuhfladen, oder kurzen verfaulten Mist. Der von alten Mistbeeten ist nicht so gut, weil diese nur von Pferdemist

Mist gemacht werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug ist. Mit dem Miste muß sich die Erde durchbrennen, und öfters umgestochen werden, daß sich beydes vermischt, und keine Klumpen bleiben, der Mist auch völlig zu Erde geworden ist. Holzerde ist nicht gut, zumal wenn die Späne noch nicht verfault sind, welche leicht eine Fäulniß veranlassen. Sand darf nur in geringer Menge untergemischt werden, wenn die Erde zu sehr binden sollte.

Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachher aber immer größere; man muß also deren von allerley Arten im Vorrath haben. Wenn die Pflanze gleich, da sie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit braucht, viele Erde hat, und mehr als sie austrocknen kann, so geräth das überflüssige Wasser darin in Stockung, und die Pflanze wird darin faulen, wenigstens keine Art zu wachsen haben. Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und diese fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden. Man setzt also die Pflanzen zuerst in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel seyn können. Bey jeder Verpflanzung giebt man ihnen größere, und diese müssen Henkel haben, weil man sie sonst mit den Pflanzen wegen der stachligen Blätter, nicht gut hanthieren kann. Sie dürfen aber nicht zu groß seyn, so daß die Wurzeln die gesamte Erde durchwachsen können.

Das Verpflanzen geschieht gewöhnlicherweise zweymal im Jahre, nämlich im Frühlinge mit Ende Aprils, und im Herbste im September. Wenn die Pflanzen öfters versetzt werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer reif werden, auch die im Sommer genugsam anwachsenden Ausschößlinge, werden sogleich wieder eingepflanzt, nur mit der Vorsicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedreht, oder die Ausschößlinge

linge abgerissen worden, erst völlig trocken ist, denn sonst fault sie. Man läßt sie also wenigstens 14 Tage, wenn es warm ist, im Treibkasten liegen, und bey kaltem Wetter schadet es nicht, wenn sie einige Monate trocken aufgehängt werden. Vielmehr ist es sicherer, die Kronen von den im Winter reifenden Früchten bis in den März aufzuheben, weil sie bey feuchtem Wetter leicht faulen. Sie zehren alsdann von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und einen Zoll hoch weggebrochen werden müssen, so kommen darunter kleine Knöpfchen zum Vorscheine, woraus die Wurzeln treiben. Dieses Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen muß aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geschehen, damit die daher entstehenden Wunden völlig geheilt und zugetrocknet seyn. Die im vorigen Sommer oder Herbste eingepflanzten Kronen und Setzlinge bleiben bis in den April ungerührt; die vom Frühlinge aber bis in den Herbst. Wenn jene dann im Herbste nochmals umgepflanzt worden, müssen sie im folgenden Frühlinge tragen, und dürfen alsdann, wenn sie schon Früchte zeigen, nicht weiter gerührt werden.

Zum Erwärmen und Treiben des Ananas ist nichts besser, als Lohspäne. Der Gebrauch der Lohspäne ist, wie Miller sagt, in England erst vor ungefähr 60 Jahren bekannt, und von ihm zuerst ausführlich gelehrt worden. Das beste dabey ist, daß man sie stets in einem gleichen Grade der Wärme erhalten kann, und daß sie eben so viel Wärme geben, als nöthig ist, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohspäne frisch, wie sie von den Lohgärbern aus den Gruben gebracht werden. Sie dürfen, wenn sie rechte Dienste leisten sollen, nicht über 3 bis 4 Wochen alt seyn, weil sie sich sonst durchbrennen, zusammenbacken, in Fäulniß gerathen, und nicht wieder zu erwärmen sind. Sie dürfen auch nicht zu naß

seyn,

seyn, wenn sie ins Lohbeet gefüllt werden, weil die Nässe eine Fäulniß veranlaßt und hindert, daß sie nicht in Brand gerathen. Man schüttet sie also vorher an einem lüftigen, aber trocknen Orte dünn aus einander, damit sie austrocknen, und sich nicht erhizen. Hiernächst werden sie in das Lohbeet gefüllt, 3 bis 3½ Schuh hoch. Das Lohbeet muß rund umher mit Backsteinen ausgemauert, auch im Grunde fest gepflastert seyn, damit sich keine fremde Erde unter die Lohspäne mische. In feuchtem Erdreiche muß das Beet auch genugsam über der Erde erhaben seyn, daß sich kein Wasser hineinziehen kann, wodurch die Loherde sofort auch beständig erkältet wird. In der Länge muß ein Beet wenigstens 10 bis 12 Schuh haben; denn wenn die Lohspäne zu enge eingeschränkt sind, erhalten sie nie rechte Wärme, und leisten nicht die gehörigen Dienste. Bey dem Einfüllen der Lohspäne ist dahin zu sehen, daß solche locker bleiben. Man darf also nicht darauf drücken, noch weniger treten, sondern legt quer über das Beet Breter, worauf diejenigen, welche die Töpfe einsetzen, knien, auch die Töpfe selbst zugeschoben werden. Ein neu angelegtes Beet erfordert 14 Taze bis 3 Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bey kalter Witterung dauert es wohl 4 Wochen. Zu Anfange ist der Grad der Hize zu stark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man sie gleich hinein sezte. Man steckt also hin und wieder in die Lohspäne kleine Stöcke bis auf den Grund; wenn man diese herauszieht und anfühlt, so erkennt man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hinein gebracht werden dürfen. Man läßt ein Paar dieser Stöcke beständig darin stecken, um daran zu erkennen, wenn die Hize nachläßt, und die Späne erkalten; denn da die Pflanzen in gleicher Hize erhalten werden wollen, so müssen die Beete, wie sie erkalten, erneuert werden. Ein gut angelegtes Lohbeet muß wenigstens 3 Mo-

nate die Wärme behalten, und ungerührt liegen bleiben; wenn es aber erkaltet, so setzt man die Töpfe zurück, lockert die Späne mit einer Furke auf, mischt etwas frische Späne, die man im Vorrath haben muß, darunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, so erhält das Beet auf 4 bis 6 Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananassen im Frühjahre und Herbste verpflanzt werden, wird das ganze Beet erneuert. Wenn das alte gut angelegt gewesen ist, kann man noch die obersten Späne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwey Drittel frische darunter mischt. Wenn die alten aber feucht, und schon zu weit vergangen seyn sollten, würde man die frischen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben. Nichts ist den Lohspänen nachtheiliger, als die Nässe. Wenn sie einmal durchgenetzt und erkaltet sind, ist es nicht möglich, sie wieder in Hitze zu bringen, und es wächst sodann ein gelber feuchter Schimmel (Mucor) darauf, welcher wie ein gelbes Rühr-Ey aussieht, und sich in einer unglaublichen Geschwindigkeit ausbreitet, so daß Herr v. **Münchhausen** selber bey sich erlebt zu haben versichert, daß dieser Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuren davon merkte, in einer Nacht ein ganzes Beet eine gute Hand hoch überzog, und die mehresten Töpfe größtentheils bedeckte. Man braucht dergleichen Treibkasten auch zu andern zarten ausländischen Pflanzen. Wenn die Lohspäne aus dem Treibkasten kommen, geben sie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornämlich in fettem, steifem, leimigem Erdreiche. Man bedeckt erst unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet sie nachher unter. Man bedeckt auch die Erdbeeren damit. Wo Lohgärber in der Nähe, mithin die Lohspäne in genugsamer Menge zu haben sind, haben diese einen Vor-

zug; in deren Ermanglung aber muß man die Beete mit Pferdemist anfüllen. Der Pferdemist hat die Unbequemlichkeiten; 1) daß er nur wenige Wochen hizt, und alle 3 oder 4 Wochen erneuert werden muß; 2) daß er die ersten Tage einen starken, den jungen Gewächsen schädlichen Dampf giebt; 3) daß er zu Anfange stark hizt, und leicht die Wurzeln verbrennt, darauf aber bald nachläßt, mithin die Gewächse nie in gleicher Wärme erhalten werden können; 4) daß dem Kasten zu viel Luft gegeben werden muß, wenn der alte Mist heraus, und der neue hinein, gebracht werden soll; daher dieses in den Wintermonaten, wenn die Pflanzen der Wärme am mehresten benöthigt sind, fast gar nicht angeht, und die Pflanzen sodann gar leicht Schaden nehmen. Wenn man aber keine Lohspäne hat, bleibt uns bloß der Pferdemist übrig. Man muß alsdann ganz frischen erst eben aus dem Stalle gebrachten Mist nehmen, und da man auf einmal nicht so viel haben kann, den Mist aus dem Stalle an einem trockenen Orte, so lange, bis man genug hat, sammeln, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß ist, dampft er desto mehr, und verliert in wenig Tagen die Wärme. Er muß alsdann, wenn er in den Kasten gebracht wird, recht durch einander gearbeitet, aufgeschüttelt, und ordentlich gepackt, auch nicht zu fest getreten werden. Ihn mit Wasser zu begießen, damit er desto eher in Wärme gerathe, ist eben der verkehrte Weg. Der Mist wird erst etwas höher gelegt, weil er sich bald sezt. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil sonst von der ersten heftigen Hize die Wurzeln verbrennen. Nach einigen Tagen, wenn die erste Hize vorbey ist, gräbt man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in dem Miste zu machende Gruben ein. Wenn die Hize nachläßt, braucht man nicht allemal frischen Mist zu geben, sondern man schüttelt den alten nur auf, und vermehrt

ihn mit frischem, bis das Beet die erforderliche Höhe hat. Der Pferdemist giebt nie so große und wohlschmeckende Früchte, und da man dadurch selten, den Winter über, die Pflanzen im Wachsthum erhalten kann, so pflegen sie ein Jahr später zu tragen; wenigstens erlangen die Früchte, welche schon im Sommer reifen sollen, erst im Herbste die Zeitigung.

Wenn nunmehr der Treibkasten fertig, die Töpfe bey der Hand, und die Erde zubereitet ist, müssen noch die Pflanzen selbst zur Verpflanzung bereitet werden. Die Kronen werden, wenn die Frucht gegessen wird, vorher ausgedreht, so daß man die Frucht in die eine, die stachlige Krone aber mit einem Tuche in die andere Hand faßt, und das eine von sich, das andere aber nach sich, dreht, so löst sie sich aus der Frucht; würde man sie mit einem Messer heraus schneiden, könnte die Krone leicht beschädigt und unbrauchbar werden. Die an dem Stiele befindlichen Knospen muß man ebenfalls gleich ablösen, wenn sie groß genug sind, um verpflanzt zu werden. Die an alten Stämmen auswachsenden Schößlinge werden, wenn sie groß genug sind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen ist, abgenommen. Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzt werden dürfen, muß die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgerissen worden, recht heil und zugetrocknet seyn, sonst fault sie augenblicklich an. Miller erfordert dazu im Sommer und bey warmem Wetter nur einige Tage; es schadet aber nicht, und ist vielmehr sicherer, wenn man sie einige Wochen lang hinlegt, oder aufhängt. Ja, man muß die Kronen von den im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zuweilen 2 bis 3 Monate lang aufhängen; es schadet ihnen dieses nicht, wenn sie nur trocken hängen, und vor Frost gesichert sind, sonst kann sie eine kalte Nacht zernichten.

Sie

Sie fangen auch außer der Erde an zu wachsen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden. Diese kleine Blätterchen müssen allemal wenigstens auf einen Zoll hoch abgelöst und weggebrochen werden, so kommen darunter kleine Knöpfchen zum Vorschein, aus welchen die Wurzeln wachsen. Will man die jungen Pflanzen gleich einsetzen, so muß das Abbrechen sofort geschehen. Verwahrt man die Kronen erst, so kann man die kleinen Blätterchen aus eben der erwähnten Ursache noch etwas daran lassen. Allemal müssen sie 8 bis 14 Tage vor dem Einpflanzen weggeräumt werden, damit die daher entstehenden Wunden zutrocknen. Man schneidet zugleich alles Trockene von den Blättern weg, und reinigt die Pflanze von allem Unrathe. Bey den fernern Verpflanzungen setzt man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in frische Töpfe. Sollten aber die Wurzeln schadhaft oder vertrocknet seyn, nimmt man sie alle weg, säubert auch die Pflanzen von allen trocknen und schadhaften Blättern, und legt sie einige Tage hin, daß sie abtrocknen. Dieses ist vornämlich alsdann nöthig, wenn man kein Lohbeet hat, und die Pflanzen, den Winter über, ohne Wachsthum trocken stehen lassen muß. Einige pflegen beym Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachsen gewesen, glatt abzuschneiden, und, um die Fäulniß zu verwehren, den abgeschnittenen Stamm in zerlassenes warmes Pech zu tunken, sie solchergestalt in die Erde zu setzen, und auch oben die Blätter auf die Hälfte zu stutzen, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß sie desto gewisser tragen, und in Frucht treiben sollen; es ist aber nicht zu rathen, darin nachzufolgen.

Wenn die Pflanzen so weit sind, so beruht es nunmehr auf die rechten bey der Wartung zu beobachtenden Handgriffe. Es ist allemal besser, daß die Pflanzen

in Töpfe gesetzt, und so in die Loherde, oder in den Mist gegraben werden. Einige pflegen in den Treibkasten eine ordentliche mit Erde angefüllte und durch Canäle erwärmte Rabatte zu machen, und die Pflanzen darein zu setzen; es ist dieses aber nicht so gut. Denn eines Theils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde, als die tragbaren; andern Theils kann man die Pflanzen so nicht gut verpflanzen; überdieß verbrennen sie leicht von der Hitze der Canäle, und man kann solchergestalt nicht den für eine jede erforderlichen Grad der Näsſe abmessen, noch weniger den tragbaren mehr Wärme geben. Wenn man große Pflanzen einsetzt, denen alle Wurzeln genommen worden, so pflegt man die Töpfe erst in die Lohbeete zu graben, und alsdann die Pflanzen einzusetzen, weil sie sonst im Tragen leicht wackeln und umfallen. In dem Treibkasten wollen die Pflanzen nicht dicht stehen, sondern so vielen Raum haben, daß sie ihre Blätter ausbreiten können, ohne sich zu berühren, sonst treiben sie die Blätter zu früh und geil in die Höhe; diese werden flatterhaft, und die Früchte haben keine Art. Man setzt also die gröſsern und kleinen Pflanzen wechselsweise, letztere auch mehr außen herum. Die Ananaſſen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Frost bewahrt seyn; eine überflüſſige Wärme aber ist ihnen schädlich, denn davon treiben sie stark ins Laub, tragen aber kleine Früchte. Der Kasten darf also durch die Canäle nicht weiter erwärmt werden, als daß der Frost abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den englischen Thermometern ist dieser Grad ordentlich bemerkt. Wenn die Sonne im Sommer sehr heftig scheint, muß dem Kasten genugsame Luft gegeben werden, oder man bedeckt wohl gar die Fenster mit Matten oder Laden, um die Sonnenstrahlen abzuhalten. Nur müssen die Pflanzen von unten an der Wurzel beständig

Wärme

Wärme haben, und man muß nicht versäumen, so bald solche aufhört, die Beete zu erneuern. Im übrigen ist die Pflanze nicht so zärtlich, wie man vor diesem geglaubt hat, und erfordert keine weitere besondere Wartung, wenn sie nur gute, ihrer Natur gemäße Erde hat, im Begießen nicht versäumt, und gegen überflüssige Nässe verwahrt wird. Man muß also dafür sorgen, die Fenster auf dem Treibkasten so dicht, wie möglich, zu machen, daß solche nicht viel Regen durchlassen; denn es ist den Pflanzen sehr nachtheilig, wenn die Regentropfen, oder auch die Tropfen von dem sich darunter ansetzenden Dampfe, herunter auf die Pflanzen fallen, und darin als in einem hohlen Trichter stehen bleiben. Das Oeffnen der Fenster ist also nach einer regenhaften Witterung doppelt nöthig, um den Qualm heraus, und frische Luft hinein, zu lassen. Wenn dieses einmal versäumt wird, erhitzen sich die Pflanzen, und bringen schlechte Früchte. Die mehreste Vorsicht erfordern die Pflanzen, wenn sie eben eingepflanzt sind; sie faulen alsdann leicht an, oder verbrennen. Man muß daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachsthume zurück bleibt, oder ein kränkliches Ansehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, so faßt man sie nur an der Spize eines Blattes; kann man alsdann die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, so ist es ein sicheres Zeichen, daß sie Schaden an der Wurzel hat, also ausgenommen, von dem Faulen gereinigt, 8 bis 14 Tage, damit die Wunde zuheile, hingelegt, und alsdann in einen kleinen Topf gesezt, auch Anfangs im Begießen geschont werden müsse. Einige haben auch versucht, die nunmehr ausgewachsenen tragbaren Pflanzen unmittelbar in das Beet in mehrentheils vergangene Lohspäne zu sezen. Man kann solche aber an der Wurzel nicht

mehr erwärmen, und es scheint allemal etwas mißlich zu seyn.

Das öftere Verpflanzen ist den Pflanzen allemal nachtheilig; man muß sie also nicht mehr als zweymal im Jahre versetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entstehender Fehler dazu zwingt. Die Frucht bleibt gleich kleiner. So bald die Frucht sich in dem Herzen der Pflanze zu zeigen anfängt, muß sie nicht weiter gerührt, sondern in demselben Geschirre gelassen werden. Der geringste Schade, welchen die Pflanze alsdann leidet, hält das Wachsthum der Frucht merklich zurück. Eigentlich braucht also jede Pflanze nur dreymal versetzt zu werden: 1) im Sommer oder Herbste, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzt sind; 2) im folgenden April; 3) im folgenden September. Alsdann muß die Frucht in den Wintermonaten sich schon zeigen, und in den Sommermonaten zur Zeitigung gelangen, darf also bey der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerührt werden. Sieht man aber alsdann noch keine Frucht, so wird der Pflanze nochmal frische Erde gegeben, die Frucht wird sich alsdann im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonaten erst reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken außer der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahre, alsdann werden sie, den Sommer über, in einem Beete mit Pferdemist getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begießen in dem Treibhause hingesetzt, da denn alles Wachsthum aufhört, und die Wurzeln vertrocknen. Im nächsten Frühjahre wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuem getrieben, im Herbste wieder trocken hingesetzt, im folgenden Frühjahre zum drittenmal verpflanzt, und im Herbste ausgenommen; alsdann zeigte sich erst im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher, als im folgenden Win-

ter,

ter, zeitig. Ward etwas in der Wartung verſehn, ſo trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, ſondern trieben nur prächtig ins Laub, ſo, daß die Blätter 3 bis 4 Schuh lang wurden; im fünften Jahre kam endlich eine ſchlechte kleine magere Frucht zum Vorſchein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth ſchon im zweyten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht. Auf dieſe Weiſe mußte man, um jährlich ungefähr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten: 1) 100 im Frühjahre eingeſetzte junge Pflanzen; 2) 100 jährige; 3) 100 zweyjährige; 4) 100 dreyjährige, welche im nächſten Herbſte tragen. Es wurde alſo ein Raum für 400 Pflanzen erfordert. Nach der neuen Methode braucht man: 1) 100 im Sommer eingeſetzte junge Pflanzen; 2) 100 überjährige Pflanzen; und braucht man alſo nur Raum für 200 Pflanzen. Denn ſo wie die Früchte von dieſen abgeſchnitten werden, machen ſie gleich wieder den neu einzuſetzenden Kronen Platz. Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewarteten Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde Blätter haben, alſo in einem kleinen Raume näher bey einander ſtehen können.

Bey der Wartung liegt ſehr viel daran, daß der, den Pflanzen jedesmal zu gebende Grad der Näſſe, beobachtet werde. Die Hauptregel iſt: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Näſſe fehlen, ſie dürfen aber auch niemals zu naß gehalten werden. Man muß ſich alſo darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht iſt; desgleichen, nachdem das Lohbeet friſch iſt, und ſtark treibt. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begoſſen ſeyn, als die nunmehr tragenden. Man muß daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig, begießen, allemal mit laulichem Waſſer. In den Sommermonaten erfordert ſie gewöhnlich zweymal in einer Woche Waſſer. In den Wintermonaten, oder bey feuchter Witterung,

terung, ist es genug, alle Wochen einmal zu begiessen, und wenn die Lohbeete kalt sind, ist es alle 14 Tage früh genug. Sieht man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, muß man ihn vorbey gehen. Bey starker Wärme muß man die Pflanzen mit einem feinen Sprengkruge über und über besprengen; dadurch werden die Blätter erfrischt, und der sich daran setzende Staub abgespühlt. Man hält auch dafür, daß die Früchte davon größer werden. Einige rathen auch, die Pflanzen, wenn die Früchte in vollem Wachsthum sind, mit Mistlake oder Spühlwasser zu begießen; es kann dieses von Nutzen seyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzt sind.

Ferner ist noch nöthig, daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume. Folgende Stücke sind den Ananas-Pflanzen vornämlich nachtheilig: 1) Gar zu viel Nässe, wovor schon gewarnet worden. Oft geschieht es bey starkem Platzregen, wenn ein Fenter schadhaft ist, daß es auf einen Topf zu stark durchgnet; alsdann muß man solchen aus dem Beete helen, und zur Seite legen, damit das Wasser heraus laufe. 2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen; daher muß man sorgfältig darnach sehen, daß bey Füllung der Töpfe mit Erde, über die Löcher kleine Steine gelegt werden, damit sich diese nicht verstopfen, und das Wasser stets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufsteigenden Dünste besser durchwirken können. 3) Wenn von der Nässe eine Fäulniß am Körper der Pflanze entsteht, ist das Faule wegzuräumen. 4) Die in dem Tribkasten sich verdickende Luft, und die sich sammlenden bösen Dünste, müssen fleißig durch hineinzulassende frische Luft gereinigt werden. Daher die Kasten so anzulegen sind, daß man durch Aufhebung der Fenter, oder durch zu öffnende Klappen, jedesmal, wenn es nöthig ist, Luft geben könne. 5) Bey Einsetzung der

Pflan-

Pflanzen sind sie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachsthum hindern würde.

Nichts kann diesen Pflanzen schädlicher seyn, als wenn sie von gewissen kleinen weißen Insecten, (Aphides Hesperidum *Linn.*) angegriffen werden, welche Anfangs wie ein weißer Mehlthau aussehn, hernach aber einer Laus gleich kommen. Sie fallen die Wurzeln und Blätter zu gleicher Zeit an, und wo sie nicht bald ausgerottet werden, füllen sie in kurzem eine ganze Glascasse an, und hemmen in wenig Wochen das Wachsthum der Pflanzen ganz und gar, indem sie den Nahrungssaft dermaßen aussaugen, daß die Blätter gelb und krank aussehen, und insgemein überall voll gelber und durchsichtiger Flecken werden. Wenn diese Insecten erwachsen sind, gleichen sie den Wanzen, und hängen an den Blättern so fest an, daß man sie so leicht nicht wegbringen kann, scheinen auch gar kein Leben zu haben. Ursprünglich kommen sie aus Amerika mit den Pflanzen, welche von daher gebracht werden, und Miller glaubt; es seyn dieses eben die Insecten, welche in den leztverwichenen Jahren auf einigen der Inseln Sotto Vento den Zuckerröhren so großen Schaden zugefügt haben. Seitdem sie in England sind, haben sie in denjenigen Glashäusern, wo man sich, um sie auszurotten, weiter keine größere Mühe gegeben, als insgemein zu geschehen pflegt, gar sehr überhand genommen. Sie haben auch in unterschiedlichen Gärten um London herum die Pomeranzenbäume angegriffen, und ihnen unglaublichen Schaden gethan; indessen können sie die Kälte unsers Klima im Winter nicht vertragen, so daß man sie niemals auf Pflanzen, welche in der freyen Luft stehen, finden wird.

Die einzige Art, diese Insecten auszurotten, welche Miller hat ausfindig machen können, besteht darin, daß man die Blätter, Zweige und Stämme derer Pflanzen, welche von ihnen angegriffen sind, öfters

mit

mit solchem Wasser abwasche, in welchem man eine Zeitlang Tobakstängel eingeweicht hat, als welches die Insecten vertilgt, ohne der Pflanze zu schaden. Aber dieses läßt sich nicht an den Ananaspflanzen ins Werk setzen; denn die Insecten setzen sich so tief zwischen die Blätter, daß es unmöglich ist, sie mit dem Schwamm zu erreichen, und abzuwaschen; und hat man gleich diejenigen, welche man sehen kann, weggeschaft, so kömmt von unten her bald wieder eine neue Menge hervor, und die Wurzeln sind zu gleicher Zeit eben so angegriffen. Wo sich also dergleichen Insecten an den Pflanzen zeigen, ist es am sichersten, daß man diese Pflanzen aus dem Topfe heraus nehme, die Wurzeln von der Erde losmache, hernach eine große Kufe zurecht stelle, dieselbe mit Wasser anfülle, in welchem Tobakstängel stark geweicht worden, und hernach die Pflanzen darein setze, und über dieselbe etliche Stecken kreuzweise lege, damit die Pflanzen unter dem Wasser bleiben. Hierin nun muß man sie 24 Stunden lassen; darnach kann man sie heraus nehmen, und mit einem Schwamm von den Blättern und Wurzeln alle Insecten wegschaffen, welches leicht von statten geht, wenn durch dieses Wasser die Insecten getödtet sind. Hierauf kann man alle zarte Fasern der Wurzeln abschneiden, die Pflanze in eine Kufe voll reinen Wassers tauchen, und sie darin abwaschen; dieses aber ist die beste Art, sie von Insecten zu reinigen. Nachgehends muß man sie in frische Erde setzen, und wenn man das Lohbeet umgewendet, auch etwas frische Lohe darunter gemischt, um neue Hitze zu erwecken, gräbt man die Töpfe wieder hinein, wobey zu beobachten ist, daß man, wie bereits angemerkt worden, ihre Blätter überall begieße, und solches den Sommer über öfters wiederhole, indem sich diese Insecten allezeit da, wo man die Pflanzen trocken hält, stärker zu vermehren pflegen, als da, wo sie genugsam begossen und im Wachsthum erhalten

werden.

werden. Eben dieses beobachtet man auch in Amerika, indem die Insecten nur alsdann an den Zuckerröhren so großen Schaden thun, wenn eine lange anhaltende Dürre einfällt. Weil nun diese Insecten gar oft mit den Ananas-Pflanzen aus Amerika gebracht werden: so müssen diejenigen Personen, welche sie von daher bringen lassen, dieselben sorgfältig betrachten, wenn sie dieselben erhalten, um zu sehen, ob sie keine solche Insecten bey sich führen; und wenn man sie wahrnimmt, muß man die Pflanzen auf vorbesagte Weise einbeizen, ehe sie in die Töpfe gesezt werden.

Endlich beruht es darauf, daß wir den rechten Grad der Reife treffen. Die Ananasse müssen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Februar die Früchte zu zeigen anfangen. Diese erhebt sich allmählich aus dem Herzen der Pflanze, und erlangt die Größe von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze sich öffnen, und die Blumen zum Vorschein kommen, darauf verschließen sich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt sich. Sie erhält sodann, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von 7 bis 8, ja in Amerika bis 18, englische Zoll, und im Umkreise an die 14 Zoll; die Krone muß aber klein bleiben, und gleichsam eine Knospe vorstellen, aus der sich eben die Blätter zu entwickeln anfangen. Im Junius müssen alsdann schon Früchte reif werden. Einige von den zugleich zum Vorschein kommenden werden aber 4 bis 6 Wochen später reifen; andere Pflanzen werden die Früchte später zeigen, so daß man den ganzen Sommer hindurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden sind die süßesten und angenehmsten; die Frucht behält aber allemal einen reizenden ausserordentlichen Geschmack, welcher uns auch im Winter angenehm ist, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grade der Vollkommenheit gelangen. Die rechte Reife lernt man am besten aus der Erfahrung erkennen.

nen. Der durchdringende Geruch ist das sicherste Kennzeichen; es fällt aber schwer, in einer großen Sammlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterscheiden, welche den Geruch geben, da man die Nase nicht so nahe anbringen kann. Die Farbe verräth an dem weißen Ananas vornämlich die Reife; an dem rothen aber ist dieses Zeichen schon etwas mißlich, weil solcher eine dickere, ins Bräunliche fallende Schale hat; und bey dem olivenfarbigen betriegt man sich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird. Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nämlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben; dieses ist aber fast allein bey dem weißen anzuwenden, der rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und bey jenem ist auch schon die beste Zeit vergangen, wenn die Warzen erst welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben. Denn wenn die Frucht völlig zeitig ist, so behält sie nur wenige Tage den völligen Saft, und den rechten reizenden Geschmack; es beruht aber darauf, sie in ihrer stärksten Vollkommenheit zu essen. Man läßt den Stiel so lang, als möglich, daran, und schneidet sie an eben dem Tage, da sie gegessen werden soll, des Morgens früh, ehe sie von der Sonne durchgewärmet worden, ab. Will man eine Frucht gern einige Tage später aufheben, so schneidet man sie, indem daß sie reif werden will, ab, und legt sie an einen kühlen Ort, oder in einen Keller, oder man verschickt sie.

Der Herr Landdrost **von Münchhausen** hat auf seinen Landgütern zu Schwöbber, eine Meile von der Stadt Hamelu an der Weser, unter andern Glas- und Treib-Häusern ein vortreffliches Sommer-Ananas-Haus angelegt, welches 40 Schuh lang, über $7\frac{1}{2}$ Schuh breit, über 4 Schuh tief, und, nachdem die Tiefe mit Pferdemist gehörig ausgefüllt worden, noch über 7 Schuh hoch ist, so, daß man in demselben, auf

den

den in der Mitte längs hin gelegten Bretern, bequem aufrecht zu gehen vermag. Es ist solches Haus bloß zur Wartung und Ziehung der Ananasse bestimmt, wie denn darin von fünferley Sorten, etliche hundert Stück, des Sommers über befindlich sind, welche jährlich ihre Früchte reichlich bringen. Die Beschaffenheit dieses Hauses giebt der Abriß Fig. 19. zu erkennen. Davon sind die Fenster lauter gläserne Ruthen, ohne daß ein hölzerner Rahm dieselben dazwischen zusammen hielte; die obern sind 9 Ruthen oder Scheiben hoch, und 6 Scheiben in die Quere; die untersten aber haben eben so viel in die Quere, und 4 in die Höhe, mit den vordersten und hintersten nach Proportion; jedoch alle, wie schon erwähnt worden, ohne ein dazwischen gefügtes Holz, damit die Sonne desto weniger Hinderniß habe, und von allen Seiten mit ihren Strahlen bescheinen könne. Das eben daselbst angelegte sogenannte Winter-Ananas-Haus ist 55 rheinländische Schuh lang; die auswendige Breite beträgt 15 Schuh, und so hoch ist es auch ungefähr. Die inwendige Breite aber erstreckt sich nicht über 10 Schuh, weil hinten an der Wand noch ein Gang von 4 Schuh in die Breite ist, welcher mit der Dicke der auswendigen Mauer jene 15 Schuh ausmacht. In diesem Gange ist der Ofen befindlich, welcher nach Nothwendigkeit geheizt wird. Auswendig auf der Vorder- und auf den zwo Nebenseiten, ist es auf dem Boden 3 Schuh hoch ausgemauert. Inwendig sind von Bretern Staffeleyen verfertigt, darauf die Ananasse und andere indianische Gewächse, hoch und niedrig, nahe und fern vom Ofen, wie es eines jeden Beschaffenheit zu erfordern scheint, gestellt werden.

In dem V. Bande des übersetzten Museum rusticum & commerciale, oder der auserlesenen Schriften, den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1766, 8. S. 250—255, findet man eine Berechnung des Aufwandes zur Er-

Erbauung eines Treibhauses für Ananasse, nebst den jährlichen Ausgaben für Lohe, Arbeitslohn ꝛc. nach welcher man in einem, 40 Fuß langen, und 12 Fuß weiten, Treibhause jährlich 150 Ananasfrüchte, von anderthalb Pfund schwer, eine in die andere gerechnet, für weniger als drey englische Schillinge das Stück, haben kann, und von denen die meisten bey guter Wartung, 2 oder 3 Pfund das Stück, wiegen, vornämlich wenn man nur die ersten Kronen und Sprößlinge pflanzet.

Die Ananas-Frucht wird, wegen ihres vortrefflichen Geschmacks und angenehmen Geruchs, die Königin unter den Früchten genannt, und allen andern vorgezogen. Ihr Geschmack wird von Verschiedenen auf verschiedene Weise bestimmt. Die meisten indianischen Scribenten, als: **Marcgrav, Piso, Bontius, Neuhof**, und andere, vergleichen ihn mit den Erdbeeren; Nardus Antonius Recchus, den Quitten, mit beygemischtem Muskateller-Geschmacke; **Münting**, den Bergamotten-Birnen; **Loubere**, den Apricosen, und zwar derjenigen delicaten Art, so man Pavies nennt; andere, den süßesten Kirschen; andere, den saftigsten Pfirsichen; noch andere dem Honig und Zucker, und was man am süßesten benennen kann. Viele und die meisten finden darin einen Weingeschmack, welchen **Meister** gar dem Rheinweine vergleicht. Dem sey nun, wie ihm wolle, so müssen diejenigen, welche an verschiedenen indianischen Orten diese Frucht öfters zu genießen Gelegenheit gehabt, z. B. **Rochefort** und **Pomet**, bekennen, daß der Geschmack daran so sonderbar ist, daß er einer einzigen Frucht nicht allein zu vergleichen, sondern dererselben viele zusammen genommen, und aus denselben das Niedlichste gewählt werden müßte, und wenn dieses auch geschehen, sey doch noch etwas daran übrig, von einem besondern und eigenen Geschmacke, den keine Zunge

recht

recht bemerken, noch eine Feder umständlich entwerfen könne.

Wie es aber mit dem Geschmack ergehet, so verhält es sich auch mit dem Geruche. Einige vergleichen denselben mit dem annehmlichsten Rosengeruche; Einige spühren in dieser Frucht die erquickende Kraft des Weins; Andere wollen ihn mit dem Geruche der reifen Aepfel vergleichen; Andern riechen sie wie Quitten zu; noch Andere endlich gestehen, daß er, gleich dem Geschmacke, nicht wohl auszusprechen, noch auch eigentlich zu beschreiben sey. Darin stimmen sie jedoch alle und jede überein, daß der Geruch dermaßen durchdringend sey, und sich so in die Ferne ausbreite, daß man im Vorbeygehen der Häuser leicht riechen könne, wenn von den Ananassen darin etliche verwahrlich aufbehalten werden.

Die Süßigkeit der Ananasse lockt nicht nur Menschen, sondern auch unvernünftige Geschöpfe, an sich. Das wunderschöne Vögelein Colibri, insgemein von den auf Curacao und Surinam wohnenden Holländern Colibritchen genannt, welches sein Nest aus den Fäserchen der wilden Art der Ananas, Pite, anzubauen pflegt, lebt meistens von dem in den Blumen und Früchten steckenden Thau, daher auch die Ananasse, in deren blasenähnlichen Knötchen der Thau sich ziemlich lange aufzuhalten pflegt, und von der Annehmlichkeit ihrer Frucht schon Theil genommen hat und durchsüßet worden, von ihnen um so mehr besucht werden, woselbst diese Vögelein mit ihrer Zunge, die länger als der Schnabel, hohl wie ein Strohhalm, und so dick als eine kleine Nadel ist, ihre Nahrung heraus saugen. Auch stellen der Ananasfrucht die sogenannten Kakkerlaken, eines der gemeinschädlichsten Ungeziefer in Amerika, sehr nach.

Die auf der Frucht wachsende Krone muß man, wenn man die Frucht essen will, nicht abschneiden, sondern

mit der einen Hand den Stiel, mit der andern aber die Krone, ergreifen, und gelinde drehen, da sie nicht nur leicht losgehen, sondern auch ganz erhalten, und alsdann zum Einpflanzen besser, als wenn sie abgeschnitten worden, taugen wird.

Man bedient sich der Ananasfrucht hauptsächlich in den heißen Ländern, zu der allervortrefflichsten Erfrischung. In Europa genießen sie große Herrn zur Leckerkost auf ihren Tafeln; wenn nämlich vorher die Rinde und Schale davon abgeschälet worden, wird sie scheibenweise, oder auch nach der Länge, zerschnitten, und in spanischen Wein geweicht, damit der allzu scharfe corrosivische Saft, welcher darin steckt, etwas gemildert werde, und nicht den Gaumen und die Zunge anfresse, oder Bläschen mache. Andere, die keinen spanischen Wein haben, legen die Ananas-Scheiben nur in Wasser, um dadurch die Schärfe zu unterbrechen. Die sie roh essen, ehe sie durch Wasser oder Wein an ihrer Schärfe gebrochen worden, suchen es durch Pfeffer, Ingber, Zimmet, oder ander Gewürz, zu verbessern, und auch noch überdieß mit Zucker zu bestreuen. Es wird auch die ganze Frucht mit samt der stachligen Krone, nach **Rocheforts** Berichte, in Indien mit Zucker candirt und überzogen, und nach Europa überschickt; und **Pomet** meldet, daß sie in Paris um billigen Preis zu haben; wie dann dergleichen mit Zucker überzogene Ananasse auch nach Holland, England, imgleichen Kopenhagen, durch die Ost- und West-indianischen Schiffe überbracht, und zu den kräftigsten und den Geschmack reizenden Brühen gebraucht werden. Aus der Ananasfrucht wird auch ein Wein gepreßt, der an Lieblichkeit noch den Malvasier übertrifft, und eben so bald, als unsere hitzigsten Weine, den Kopf einnehmen und trunken machen kann. Er wird insgemein Nanaja genennt, und von den Landeseinwohnern in Indien mit Wasser vermischt, und

nach

nach Marcgrav's Berichte, wie bey uns der Meth, getrunken. Wenn dieser ausgepreßte Ananas-Most drey Wochen gestanden hat, wird er abschmeckend; über eine gleiche Zeit aber bekömmt er seine alte Kraft und Güte wieder, ja wird viel stärker und angenehmer. Wo dieser alsdann mäßig getrunken wird, erquickt und ermuntert er die Lebensgeister, stärkt den Appetit, und reinigt die mit vielem Schleime und Gries beladenen Harngänge und Nieren. Es wird auch dieser Ananas-Saft über den Kolben gezogen und destilirt, wodurch ebenfalls seine Kraft verstärkt und erhöht wird. Weil aber nach Rochefort's Zeugniß, dieses gebrannte Ananas-Wasser etwas zu scharf, und gleichsam corrosivisch ist, so daß es auch dem Munde, Gaumen und den Harngängen, durch die gar zu starke Schärfe, eine schmerzliche Empfindung zufügt: so räth er, damit sehr behutsam umzugehen.

Der aus der Wurzel und den Blättern ausgepreßte Saft, soll den Wahnwitzigen zu Bädern dienen und sie curiren. Die Wurzel gekocht, und davon getrunken, befördert und lindert den schmerzhaften Urin. Wenn man den Saft kocht, findet sich ein Oehl, welches wider die reißende Gicht gerühmt wird. Der aus den Blättern ausgepreßte Saft mit Zucker eingenommen, heilt die rothe Ruhr. Der Saft aus der reifen Frucht mit Zucker vermischt, dient wider die Schwämmchen. Er wird auch zur Kühlung in den Fiebern verordnet, und, den Appetit zu erwecken, den Durst zu stillen, und die Zunge zu befeuchten, in den Mund genommen. In Indien bedient man sich der Ananas-Frucht auch als des bewährtesten Giftmittels, insonderheit wider den schädlichen Saft der Mandihoca, insgemein Manipura genannt, wie Piso meldet; welche Wirkung, in Ermanglung der Frucht, auch von der Wurzel zu erwarten ist. Auch sogar die Blätter der Ananas sind ein taugliches Mittel wider

die Wassersucht, wenn dieselben im Reißwasser mit Baliari-Pulver vermischt und getrunken werden. Die Indianer behaupten, die steintreibende oder zermalmende Kraft sey so stark, daß bey einem großen Steine die Kranken des Lebens nicht sicher seyn, wenn der Saft seine Wirkung thue.

So herrlich und vortrefflich aber die Ananas-Frucht ist, eben so schädlich ist sie auch, wenn man sie zur Unzeit, oder mit Uibermaß gebrauchet. Zwar wollen die Meisten ihre Schädlichkeit daher leiten, weil sie das Eisen angreift, und ein Messer, welches eine Zeitlang in der Frucht liegen bleibt, davon ganz verzehrt werde; welches aber **Bosmann**, und schon vorher die mexikanischen Geschichtschreiber, verlacht, und bewiesen haben; daß das Messer wohl davon stumpf, aber nicht verzehrt werde, welches auch von allen sauern Früchten, auch gar von den süßesten Gewächsen, zu geschehen pflegt. Schwangere Personen müssen sich dieser Frucht, wegen ihrer starken treibenden Kraft, enthalten; wie dann solches den unzüchtigen Weibspersonen in Indien wohl bekannt ist, welche, um ihr Handwerk desto ungescheuter forttreiben zu können, dieser unzeitigen Ananas- und Caraguaten-Früchte, wie Piso angemerkt, sich zum verdammten Frucht-Abtreiben bedienen. Denjenigen, die zur Galle gar zu sehr geneigt sind, und daher die Süßigkeit nicht wohl vertragen können, dürfte diese Frucht mehr Unlust als Lust bringen. So haben sich auch diejenigen, welche bey dem Fieber mit Entzündungen des Halses beläßtigt, oder mit öftern Gallen-Koliken behaftet sind, vor diesem Gewächs zu hüten. Welche in ihren Lungen schon einige Verletzung spüren, warnet **Bosmann** sehr vor dem Gebrauche dieser Frucht, weil er öfters davon einen Blutauswurf gesehen hat.

Von der indianischen Frucht Ananas s. Brefl. Samml. V. Vers. 1718. S. 1616 — 1618. XIII. Vers. Sept. 1720. S. 302—304.

*Aignan*

*Aigran* Diſſ. an Ananas medicamentum alimentoſum? Pariſ. 1731, 4.

*And. Cleyeri* obſ. de fructu Ananas, ſt. in den Ephem. Nat. Cur. Dec. II. A. 4. obſ. 5.

*Frid. Friſii* zwey wunderwürdige Gewächſe Cereus Peruvianus angulosus minor, und Ananas, ſo Ao. 1737 zu Altenburg geblüht.

Ananas, or a treatiſe on the Ananas or Pine-apple, containing plain and eaſy directions for raiſing this moſt excellent fruit without fire, and in much higher perfection than from the Stove; illuſtrated with an elegant Copper-plate, in which is exhibited a new Pine frame &c. peculiarly adapted for that uſe; with another, ſhewing the fruit coloured from nature: by *John Giles*. Lond. 1769, gr. 8. 56 S. nebſt 1 K. T. Die Fenſter zum Ananas-Treibhauſe läßt Hr. Giles nicht in Glas legen, ſondern die Scheiben bloß, wie die Dachziegel, auf einander ruhen. Die beſte Erde hält er für diejenige, die aus einer Gemeinweide genommen wird.

*Mich. Frid. Lochneri* commentatio de Ananaſa, ſive Nuce Pinea Indica, vulgo Pinhas, ad Jo. Cph. Volckamerum. Norimb. 1716, 4. 10 B. n. 5 K. T.

Von den Ananaſſen, handelt Otto von Münchhauſen, im 2. St. des III. Th. ſeines Hausvaters. Hannov. 1767, 8. S. 481 — 511.

Von der Ananas, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchland. Leipz. 1732, ſ. S. 69 und 229.

*Joh. Henr. Tiemeroth* diſſ. de planta ac fructu Ananas, hujusque uſu medico. Frf. 1723, 4. 2 B.

Jo. Cph. Volkamers Beſchreibung der amerikaniſchen Ananas, ſt. in deſſen Continuation der Nürnberg. Heſperidum. Leipz. 1714, f. S. 210 — 221, und 5. K. T.

Ananas-Birn, ſiehe unter Birn, Th. V, S. 440.

Anapodophyllum *Tourn.* ſ. Fuß-Blatt 2.

*Anarhichas*, ſiehe Wolf. (Meer-)

*Anarrhinum*, ſiehe Antirrhinum.

*Anas*, ſiehe Ente.

Anaſcote, ſiehe Anacoſte.

*Anaſtatica*, ſiehe Roſe von Jericho.

Anate, Anatre, Anatte, Antole, iſt eine Art rother Farbe, welche in Oſtindien, beſonders in der Baye Honduras, von einer rothen Blume, die auf einem 7 oder 8 Fuß hohen Strauche wächſt, gemacht wird. Man wirft ſie, wie den Indig, in eine Grube mit Waſſer; doch muß weder der Stängel noch der Knopf dabey ſeyn, ſondern nur die bloße Blume, de-

ren Blätter man wie die Rosen abpflückt, und so lange im Wasser liegen läßt, bis sie verfault sind; und alsdann wird es durch vieles Herumrühren zu einem Teige. Wenn sich nun dieser gesetzt hat, und das Wasser abgelassen worden ist, macht man Röllchen, Kügelchen oder Scheiben daraus, und läßt sie an der Sonne trocknen. Die Engländer hatten ehemals viele Plantagen von diesem Strauche zu Jamaika, welche aber verwüstet worden. Heutiges Tages wird die Anate von den Spaniern cultivirt und präparirt.

*Anatrum*, Anatron, Natron, Natrum Aegyptiacum. Hierunter versteht man:

1. ein Salz, welches, nach **Lemery** Versicherung, in Aegypten aus dem Nil-Wasser gezogen, und krystallisirt wird. Nach seiner Meinung möchte es auch wohl der Alten ihr Nitrum oder Salpeter seyn. Man findet es ursprünglich in der Levante auf dem Erdreiche, nach dem Abflusse des Wassers. **Dühamel** hat in den Pariser Memoires dargethan, daß das Anatrum ein alkalisches Salz, von der Art des Grundtheiles des See-Salzes, der alicantischen Sode, und eines Theiles Borax sey. Es ist beständig mehr oder weniger mit Seesalz vermischt. Es pflegt an der Luft in Pulver zu zerfallen, nicht aber zu zerfließen, wie das Weinsteinsalz.

Das ägyptische Anatrum war ehemals in Frankreich gemein, und man verkaufte es daselbst unter dem Namen der weißen Sode, Soude blanche, zum Einlaugen der Wäsche, und zum Bestreuen der rohen Häute. Wegen des untersagten Gebrauchs desselben aber, ist es sehr selten geworden. Es hat einen etwas scharfen Geschmack. Man hielt es für nützlich, um das Schafvieh damit zu mästen, und den Tauben Appetit zu erwecken. Man muß, wenn man Gelegenheit hat, ein solches erwählen, welches weiß und

wie

wie Krystallen aussieht, schwer ist, wie Seesalz schmeckt, und übel riecht.

Die Araber gebrauchen dieses alkalische, mit vorschlagenden erdigen Theilen vermischte Salz, zur Reinigung ihres Kupfers und ihrer Wäsche. Die Aegyptier bedienen sich dessen, anstatt des Sodasalzes, zu ihrer Seife und ihrem Glase. Die Lohgärber gärben die Häute damit. Die Fleischer brauchen es auch zum Einsalzen des Fleisches.

* Man trifft es noch heut zu Tage in Aegypten, Ostindien, und besonders in Kleinasien, bey Smyrna und Ephesus, in kleinen, wie Maulwurfshaufen aufgeworfenen, Erhöhungen der Erde an. Es platzt nicht im Feuer, wie das gemeine Salz, blitzt auch nicht auf den Kohlen, wie unser Nitrum, wirft aber, wenn es über dem Feuer fließt, Blasen auf, wie der Alaun und Borax.

Es öffnet, wenn es eingenommen wird, reiniget und trocknet, wenn es äußerlich gebraucht wird. Es widersteht dem heißen Brande, und kömmt zu der Composition des Lapis Crollii. Weil es aber nicht mehr zu haben ist, so wird an dessen Statt die Glasgalle genommen.

2. Durch Anatrum versteht man auch die Glasgalle, oder den vom fließenden Glase aufsteigenden Schaum. Siehe Glas-Galle.

3. Es giebt auch ein durch die Kunst gemachtes, jedoch mit Unrecht so genanntes, Anatrum, welches, anstatt des Borax, zur Reinigung der Metalle, und zur Beförderung ihres Flusses, gebraucht wird. Dasselbe besteht aus einem Salze, welches aus 10 Theilen Salpeter, 4 Theilen ungelöschtem Kalk, und 3 Theilen Küchensalz, 2 Theilen Bergalaun, und 2 Theilen Vitriol zusammengesetzt ist. Nachdem man dieses alles in Wein aufgelöst hat, läßt man es ko-

chen, und den durchgeseihten Liquor zur Consistenz eines Salzes abrauchen.

4. Einige Schriftsteller verstehen durch Anatrum weiter nichts, als die weißen Salpeter-Krystallen, die zuweilen an den Kellerwänden und alten Mauern von selbst ausschlagen.

*Anatte*, siehe Anate.

*Anaxyris*, siehe Acetosa.

*Anaze*, ein Baum auf der Insel Madagascar, dessen Stamm kegelförmig wächst. Seine Frucht enthält ein weißes, säuerliches nach Weinstein schmeckendes, und inwendig mit harten, den Pistacien gleichsehenden Kernen angefülltes Mark.

* **Anbauen**, heißt im Feldbau, eine Lehde, (Läde, Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreißen, oder umhacken, und zu einem Fruchtfelde, Garten, oder Holzung machen. Bey dergleichen Anbau des Landes kömmt es hauptsächlich auf die Austrocknung der Seen und Moräste, Aufräumung der Brüche, Ausrottung eines Theils von großen Wäldern, die nicht sonderlich gebraucht werden können, und auf die Urbarmachung großer Heiden an. Siehe Urbarmachung.

**Anbauen**, heißt auch, eine wüste Stelle, ein verödetes Dorf oder dergleichen Stadt mit neuen Häusern versehen, und neue Einwohner herbey bringen, das anliegende Land anzubauen, welche letztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschaft schuldigen Gefällen und Beschwerungen befreyt sind.

**Anbauen**, heißt auch, wenn das Flußwasser an einem Orte ein Stück Landes abreißt, und dasselbe anderswo wieder ansetzt. Man pflegt auch vielmals diesem neuen Ansatz zu Hülfe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starke eingeschlagene Weidenpfähle eingeflochten, ja ganze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauen werden, und anders dergleichen

mehr, welches man eine An- oder Einhägerung nennt, wobey aber große Vorsicht nöthig ist; denn wenn man dabey schlechthin zu Werke geht, so verliert man bey einem starken Wasser mehr, als man vorher gewonnen zu haben vermeint hat. Ein Mehreres siehe unter Anhägerung und Anlage.

Anbeißen, nennen die Jäger, wenn der Fuchs oder Wolf das Aas oder Luder anfrißt: die Fischer aber, wenn die Fische den Köder oder die angesteckte Speise an der Angel anpacken und davon reißen.

Anbinden, Fr. Acoller, Acoler, Accoller. Dieses Wort brauchen die Winzer, wenn die neuen Schößlinge, welche der Weinstock im Brachmonate getrieben hat, an die Pfähle angebunden werden müssen. Deswegen sagen sie: Es ist Zeit, den Weinstock anzubinden; die Weinstöcke brauchen angebunden zu werden, damit die Trauben durch diese Arbeit mehr Luft bekommen, und zu einer vollkommenern Reife gelangen können. Das Anbinden der Reben an die Pfähle, heißt im Französischen Accolage; und das Stroh- oder Weidenband, zum Anbinden derselben, Accolure. Siehe auch Heften.

Anbinden, Fr. Palisser, ist auch eine Gartenarbeit, welche alle schwache, und vornämlich die versetzten Bäumchen, noch mehr aber die jungen Pflanzen und Stängel einiger Stauden erfordern, damit sie fest stehen, und von der Gewalt heftiger Winde nicht beschädigt werden mögen. Hiezu wird, nach der Größe des Baums oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumchen und Pflanzen, welche in Gefäßen stehen, steckt man nur Stäbe, und befestigt sie mit Bändern, die in Luft und Wetter dauern, als da sind: Bindfaden, noch besser aber kleine zarte Weiden, Bast und Binsen, die man vorher in Wasser eingeweicht. Der Bindfaden ist zu kostbar, und wird im Wetter zuletzt mürbe, und

springt ab, wenn das Gewächs vom Winde angegriffen wird, schneidet auch in die Rinde ein, und ist überhaupt zu vermeiden. Zu allem Anbinden bey großen und kleinen Bäumen sind vorzüglich auch die Hopfenranken recht wohl zu gebrauchen, wenn sie zu der Zeit, wenn der Hopfenmeister den Hopfen abnimmt, ausgesucht, in Bündel gebunden, und unter Obdach gebracht werden, wo sie nicht allein abtrocknen, sondern auch, so lange sie grün sind, vor dem Reife verwahrt werden können; denn solchen können sie nicht vertragen, sondern werden dadurch mürbe, und halten nicht; dahingegen, wenn solche wohl gesammelt werden, sie den besten Band zu allem Bindwerk abgeben; nur müssen solche vorher einen halben Tag in Wasser eingeweicht werden. Diese dürren Hopfenranken halten sich, wenn dieselben im Trocknen liegen, zehn Jahre. Wer nun sparsam damit umgehn will, kann solche, nachdem sie eingeweicht gewesen, von einander spalten; sie thun eben die Dienste.

Zu den gepfropften Stämmen, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben anfangen, werden 6 oder 7 Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm, gesetzt. Diese Pfähle kann man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holz, welches zu gehöriger Zeit gefällt worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauern. An diese Pfähle werden die jungen Bäume, nach Beschaffenheit, mit einem starken Baſtband, oder, wo mehr Gewalt nöthig ist, mit einer Weide, angebunden; jedoch muß das Anbinden niemals so stark geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumchen einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wenn das Band glatt anliegt, und also die Bewegung der Wurzeln und des Zweiges bey Sturmwinden verhüten kann. Werden sie zu fest angebunden, so wird der steigende Saft und dessen Umlauf

dadurch gehemmt, und folglich das Wachsthum verhindert, und wenn sie ja etwas wachsen, so überwächst die Schale die umgebundenen Weiden also, daß man solche fast nicht ohne Schaden aus den Stämmen heraus bringen kann. Geschieht aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm wachsendes Bäumchen gerade zu bringen, da gehört alsdann mehr Gewalt dazu; jedoch kann man den Einschnitt der Weide oder des Bandes dadurch verhüten, wenn man ein Stück Bast von einem andern Baume, oder ein Büschlein Baummos oder langes fettes Gras zwischen das Band und die Rinde legt.

Bey dem Einstecken der Pfähle hat ein Gärtner vornämlich darauf zu sehen, daß er solche in die Gegend einstecke, woher die meisten Sturmwinde und Wetter kommen, welches bey uns meistens von Abend her geschieht, damit der Baum nicht in die entgegen gelegene Lage, oder in unserm Fall gegen Osten, sich biege. Wo also die Wetter von Mittag oder Südwest einbrechen, da steckt man die Pfähle zum bessern Widerstande südwestwärts ein, so stehen sie fest, und wachsen fein gerade. Wo aber die jungen Bäume gesetzt werden, da sie in einem freyen Platz nach der Luft sich ziehen, so muß man Gewalt anwenden, und den Pfahl also stecken, daß der junge Baum sich nicht dorthin ziehen kann; welches aber mit aller Macht des Anbindens nicht verhütet werden kann.

Das Anbinden der wachsenden Pfropfreiser und der Spalierbäume wird am füglichsten zu der Zeit verrichtet, wenn die Augen noch nicht hervor treiben. Zu dieser Arbeit ist bey Pfirsichen und Apricosen die beste Zeit im November, December und Februar, nachdem es die Witterung zuläßt. Im März ist das Anbinden zu spät, weil zu der Zeit die Augen der Zweige groß sind, und gar leicht abgestoßen werden.

Die

Die Blumenstängel der Nelkenstöcke bindet man mit Bast oder Binsen, an drey Schuh hohe, gerade und beygesteckte Stöcke an. Bindet man aber diese zu fest an, daß zwischen dem Stecken und dem Stängel keine Luft durchkommen kann, so wird man bald finden, daß, bey sich ereignendem Mehlthau, dort die Läuse am häufigsten sich aufhalten, und dem Stocke und Stängel, ehe man es recht merkt, den Untergang zuziehen.

**Anbinden**, was es bey den Jägern heiße, siehe Anlegen.

* **Anbiß**, Bissen, oder Brocken, heißt bey den Jägern derjenige Köder, so an ein Tellereisen oder an Fallen kurz angebunden wird, Raubthiere anzuködern und zu fangen.

* **Anblasen**, ist ein Jägerterminus, und geschieht von den Jägern, welche, wenn das Jagen angeht, in ihre Hief- oder andere Hörner blasen; wenn das Jagen aber zu Ende geht, heißt es Abblasen; siehe Abblasen.

Das Anblasen einer Jagd wird nicht in allen Landen gleich gehalten. Im Oberpfälzischen wird solches bey dem Schirm angefangen, und bis zu hinterst in das Jagen continuirt. Anderwärts aber wird dieses Anblasen zu hinderst in der Rundung des Jagens unternommen. Der Jagd-Commandant fängt mit drey langen Hiessiößen an; alsdann wiederholt solche die gesamte Jägerey, nebst Anstoßung einiger gebrochenen oder abgesetzten Hiese; sodann wird zu Holz gezogen, und das Treiben angefangen; doch eher nicht, als bis der Commandant durch gewisse Stöße das Treiben anbläst.

An beyden Flügeln des Rolltuches wird ein Jäger mit einem Waldhorn angestellt. Sobald nun ein Hirsch auf den Lauf kömmt, wird er von den Jägern angeblasen, sodann lassen sich Paucken und Trompeten hören; und kann die in dem Leibschirm sich befindende Herrschaft durch solches Anblasen wissen, daß ein guter

ter Hirsch vorhanden, und auf welchem Flügel er herkomme.

Wenn in dem Treiben dem Jäger ein guter Hirsch zu Gesichte kömmt, giebt er ein Zeichen mit drey Hiefstößen; und dieses wird das Anblasen des Hirsches genannt.

Anblat, L. Anblatum; siehe Dentaria.

Anbleyen: siehe Anschießen.

*Anbohren, oder Bohren der Bäume, L. Terebratio, Fr. Terebration, heißt bey dem Forstwesen, in einen Baum ein Loch bohren, welches zu mancherley Endzweck geschiehet. Also werden die Birken angebohrt, damit im Frühlinge der Saft davon gezapft werde. Siehe Aderlaß der Bäume und Baum-Saft. So werden auch die Fichten und Tannenbäume angebohrt und aufgerissen, damit das Harz heraus fließe und sich anhänge, welches hernach mit scharfen Messern abgescharrt, geschmolzen, und meistentheils zu Pech gesotten wird, welches eine schädliche Arbeit in kleinen Wäldern ist. Oder, die Zimmerleute und Holzhändler bohren einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Hohlbohrer bis an den Kern an, damit sie erfahren, ob der Baum inwendig anbrüchig, rißklüftig, faul oder hohl sey; dieses erkennen sie alsobald aus den damit heraus kommenden Spänen, in welchem Falle sie den Baum nicht brauchen können. Es wird aber dieses Anbohren von verständigen Förstern nicht gern gelitten, weil diese Arbeit dem Baume, wenn er stehen bleibt, schädlich ist, obgleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermacht werden kann, daß man es fast nicht mehr sehn kann.

Das Anbohren ist auch bey den Böttchern üblich, wenn sie in ein neues Bier- oder Weinfaß ein Zapfenloch bohren.

* **Anborsten**, nennen die Jäger, wenn ein wildes Schwein, vornämlich ein angehetztes, sich ergrimmet, und die Borsten in die Höhe strecket.

*Anboston*, ist eine kleine Pflanze auf der Insel Madagascar, welche auf den Wiesen wächst, und dem Leinkraute ähnlich ist. Sie hat einen etwas zusammenziehenden und zugleich bittern Geschmack. Die Einwohner käuen sie, um sich die Zähne, die Lippen und das Zahnfleisch damit schwarz zu färben, und sich einen lieblichen Athem zu verschaffen. Auch genießen sie dieselbe zur Zeit der Hungersnoth, um sich bey Kräften zu erhalten, indem sie überaus stärkend ist.

* **Anbrechen**, heißt bey den Waldverständigen, wenn an einem Baume von dem Winde und Wetter sich eine Fäulung, Krebs, Brand u. d. gl. ansetzt, oder wenn er kernfaul ist, da sie sagen, der Baum sey **anbrüchig**.

Oder, man gebraucht das Wort, wenn man von etwas Ganzen nimmt, und das übrige noch bewahret. So sagt man z. B. von einem Fasse Wein, es ist angebrochen, welches so viel heißt: es ist angezapft, oder aufgethan; daher man in Sachsen zu sagen pflegt: man habe den Wein aufgethan, wenn man ein Faß anbricht, oder davon zapfet. Eben dergleichen pflegt man zu sagen von einem Flaschenkeller oder Futter, oder auch nur von einer einzigen Flasche, daß sie angebrochen sey, wenn nämlich etwas von der Flasche heraus gekommen ist.

Bey den Jägern heißt Anbrechen, Anbrüchig werden, Angegangen, wildpräunen oder wildpern, wenn ein geschossenes Wildbret lange liegt, und zu müffen oder zu stinken anfängt; man sagt alsdann: das Wildbret ist schon anbrüchig, oder angegangen, es wildpret ꝛc.

Oder man sagt: das Schafziegen oder ander Vieh ist anbrüchig, wenn demselben innerlich eine Fäulung zusetzt,

zusetzt, welches ihm öfters durch das Futter, oder durch nasse Weide, begegnen kann. Siehe Fäule der Schafe.

* Anbrennen, heißt, wenn der Ziegler in dem Brennofen vermittelst etlicher angezündeter Reißbündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauchholz zum Schmauchfeuer in den Ofen geworfen wird.

* Anbringen, nennt ein Hausvater, wenn er seine Waare, Getreid, Stroh, Heu ꝛc. wohl an den Kauf gebracht, und in seinen Nutzen verwendet hat.

Man gebraucht dieses Wort auch bey der Landwirthschaft und im Feldbaue, wenn man ein schlechtes und verwahrlosetes Feld, Teich, oder ganzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise, mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder zum Nutzen bringet, oder nutzbar machet.

Bey den Jägern wird das Wort Anbringen in dreyfachem Verstande genommen. 1) Wenn ein Jäger auf dem Anstande oder bey dem Pürschen etwas zu Gesichte bekömmt, und es schußmäßig ist: so sucht er, wenn anders ihm Zeit gelassen wird, das Wild gut anzuschießen, und dieses heißt den Schuß anbringen. 2) Schweiß- und Sauhunde auf etwas Verwundetes führen, und selbige darauf anlassen, daß sie das Verwundete bellen und stellen, wird das Anbringen der Hunde genennt. 3) Damit eine Herrschaft auf einem Anstande, auch auf der Pürsch, bey Klopfen ꝛc. so geführt werde, daß diese hoffentlich (denn für gewiß läßt es sich nicht allezeit versprechen) zum Schuß komme, wird gesagt: die Herrschaft anbringen.

Anbringer, Zubringer, eine hydraulische Maschine, einer Feuerspritze das Wasser zuzuführen (s. Th. XIII. S. 63, fgg.

Anbrüchig, siehe Anbrechen.

Anca, ein Vogel; siehe Ruc.

*Anceps*, heißt, in der Botanik, etwas, das zwo Ecken, oder gleichsam zwo Schneiden hat. Dieser Ausdruck wird von den Stängeln, von den Stielen der Blätter, und andern Theilen der Pflanzen gebraucht.

*Anchois*, Anschovis; siehe Sardelle.

*Ancholie*, Ackeler; siehe Aquilegia.

*Anchusa*, siehe rothe Ochsenzunge.

*Ancken, nennen die Schweizer in ihrem Lande die Butter; daher sagen sie das Ancken-Faß, anstatt des Butterfasses, u. s. w.

Ancken, nennt man auch den ganzen Hinterleib des Pferdes.

Ancker, siehe Anker.

*Ancœur*, Anticoeur, Avantcoeur, siehe Cardialgie der Pferde.

*Ancolie*, Akeley; siehe Aquilegia.

*Ancre*. siehe Anker. Tinte.

*Ancure*, siehe unter Falte.

*Anda G. Pison.* ein Baum in Brasilien, den man an sandigen Orten antrifft. Das Holz desselben ist glatt, sehr leicht, locker und schwammicht. Die Blüthe ist groß, hochgelb, länglich und gesäumt. Das Laub ist etwas lang, voll Adern und spizig. Die Frucht oder Nuß hat zwo Hülsen; die äußere ist holzig und aschfärbig; unter ihr aber liegt eine sehr harte und durchlöcherte Schale, worin zwo Eicheln liegen, welche ungefähr wie eine Hasenleber gestaltet sind, wie Kastanien schmecken, und wenn sie noch unreif sind, zu zwey oder drey Stück auf einmal eingenommen, heftig purgiren, und zugleich Erbrechen erwecken. Die ganze Frucht sieht wie ein Herz aus, und hat eine rauhe, aschfärbige, gelbe Rinde, mit drey Löchern, davon eines an ihrem platten Theile länglich, und fast oval ist, einen halben Zoll lang; die zwey andern sind auf den Seiten, stehen mehr von einander, und sind ungleich; es laufen aus diesen einige Aderzweige,

die aus ihrer Höhle heraus kommen, hervor, und breiten sich auf die Oberfläche der Frucht aus. Der Länge nach läuft eine Rippe, und in die Quer theilen einige Vertiefungen die Frucht mit ihren Löchern in zween gleiche Theile. Endlich schließt sie sich in eine Spitze, welche gleichsam der Mittelpunct der beschriebenen Linie und Vertiefungen ist. Von außen sitzt eine harte Schale, die in ihrer Höhlung zwo herzähnliche Früchte, oder dunkelrothe Kerne, in Fächer abgetheilt, in sich schließt. Die Frucht ist meistens fast vier Zoll lang, und zween Zoll breit. Aus den Nüssen wird ein Oehl gepreßt, womit sich die Wilden die Glieder reiben und salben. Von der gerösteten Schale der Frucht machen sie eine Arzeney zur Stillung des Durchfalles. Das Holz dieses Baumes brauchen sie auf vielerley Art. Der Rinde der Frucht bedienen sie sich zum Fischfangen, denn wenn man sie in einen Teich wirft, so betäubt sie die Fische, daß sie wie todt liegen, welche hernach die Wilden leicht zu fangen wissen.

*Andain*, Andin, Ondin, eine Reihe mit der Sense abgemähetes Gras, oder der Strich, den ein Mäher auf einen Strich abmähet; siehe Schwaden.

* **Andal**, Anthal, ein ungarisches Maß oder Wein-Gebinde, von 60 bis 70 und mehr Kannen, nachdem es viel oder wenig Hefen, oder sogenannte Mutter, hat. Sonst ist es die Hälfte von einem ungarischen Weinfasse, welches letztere auch wohl ein doppelter Anthal genennt wird.

*Andariei*, siehe Nudeln.

*Andelle*, Bois d'Andelle, nennt man zu Paris eine Art sehr gerades, bisweilen mit büchenem vermischtes, mehrentheils aber lauter hagebüchenes, Brennholz, welches einen Fuß kürzer, als das gewöhnliche ist, und wovon die Scheite also nur $2\frac{1}{2}$ Fuß lang sind. Es hat seinen Namen von dem Flusse Andelle in der Normandie, die in die Seine fällt, in dessen Gegenden

es geschlagen, und beym Port St. Nicolas oder Port du Louvre angefahren wird.

* *Andena*, Andenon, eine Art Stahl, die aus den Morgenländern kömmt, und, wie anderes Metall, im Feuer schmilzt, und in Formen gegossen werden kann.

*Andin*, siehe Andain.

*Andira*, Angelin, Angelyn, ein Baum in Brasilien, dessen Holz hart, und zum Bauen tüchtig ist.

* Die Rinde ist aschgrau, und das Laub den Lorbeerblättern gleich, jedoch viel kleiner. Es trägt schwärzliche Knöpfe, aus denen dicht bey einander sitzende Blumen hervor sprossen, welche einen guten Geruch und eine schöne blaue und Purpurfarbe haben. Die Frucht, welche wie ein Ey aussieht, und auch so groß ist, ist anfänglich grün, wird aber nach und nach schwärzer, und sieht auf der einen Seite aus, als wenn eine Nath darauf wäre. Sie ist mit einer harten Schale überzogen, und schließt einen gelblichen Samenkern in sich, welcher sehr häßlich, bitterlich, und etwas anziehend schmeckt. Dieser Kern wird gestoßen, und für die Würmer eingegeben; doch muß man allezeit unter einem Scrupel nehmen; widrigenfalls soll er als ein Gift und tödlich seyn. Die Rinde, das Holz und die Früchte von diesem Baume sind so bitter, wie Aloe, und werden dadurch von einer andern Art Andira unterschieden, die ihr sonst in allen Stücken gleichet, außer daß sie ganz und gar keinen Geschmack hat. Das Wild frißt diese Frucht, und mästet sich damit.

*Andira*, Andria Guacu, sind Fledermäuse in Brasilien, deren einige so groß sind, als bey uns die Tauben. Wegen des Busches, den sie über der Nase haben, und nach Belieben ziehen können, werden sie gehörnte Fledermäuse, Fr. Chauve-Souris cornues genennet. Sie verfolgen die Thiere, und saugen ihnen das Blut aus, wenn sie eins ertappen können.

* Diese

* Diese Fledermaus ist ohne Zweifel der Vespertilio Vampyrus *Linn.* (Mammal. Primat.) ecaudatus naso simplici, membrana inter femora divisa; oder Canis volans ternatanus orientalis *Seb.*, oder Vespertilio ingens *Clus.* & *Edw.* oder Vespertilio volans *Bont.* der Vampyr, die Blutsaugende große Fledermaus. Ihre Flügel sind über einen halben Schuh lang, und ihre Farbe ist aschgrau. Sie haben breite Ohren, und weiße Zähne. An den Füßen haben sie fünf Zehen, mit spitzigen Klauen. Sie verfolgen nicht nur alle und jede Thiere, und saugen ihnen das Blut aus, wenn sie dieselben ertappen können; sondern sind auch so gefährlich, daß sie sich des Nachts zu den Leuten in die Betten schleichen, und den darin Schlafenden die Adern an den Händen und Füßen so gelinde öffnen, daß sie solches nicht fühlen, bis das Geblüt in die Betten läuft, welches dann nicht ohne große Mühe gestillet werden kann, und fast tödlich ist, dafern der gebissene Ort nicht sogleich mit Salzwasser gerieben wird. Die Einwohner zählen die Zunge und das Herz dieser Fledermäuse unter das Gift; zerquetscht aber legen sie dieselben wider das Podagra auf.

Andorn, siehe Marrubium.

Andorn, (Riechender) Roß-Poley, siehe Stachys.

*Andouille*, Fleischwurst; siehe Wurst.

*Andouillers*, siehe Augen-Sprossen.

*Andouillettes de veau*, wurstförmige Klösschen von gehacktem Kalbfleisch mit Eyerdotter; siehe unter Kalb.

Andrehen, siehe Aufbäumen.

*Andria*, Androgyne; siehe Zwitter.

* Andrienne, ein langes weites Frauenzimmerkleid, welches ehedem vorn herunter ganz offen war, nachher hat man sie nur bis an die Taille von oben her offen gelassen, und in solcher Form auch wohl Sacs genannt. Zuletzt sind sie mit der Taille verfertigt, und daher Taille- oder Leib-Andrienne genannt worden, da

sie anfänglich ohne Taille waren. Die Leibandriennes werden vorn zugeschnürt, und die jetzigen Robes rondes scheinen aus ihnen erwachsen zu seyn.

Der Name Andrienne kam im Jahr 1704 auf, als die französische Schauspielerin, Mlle. Dancourt die ältere, in dem von Baron nachgeahmten terenzischen Lustspiele die Rolle der Andria, Fr. Andrienne, in einem von ihr erfundenen langen Kleide spielte, das sich über den Fischbeinrock herum ausbreitete, und mit Aermelaufschlägen versehen war; welches hernach eine allgemeine Modentracht ward.

* **Andromeda**, nennen die Blumisten eine sehr schöne Aurikelsorte, welche viel ähnliches mit dem sogenannten Admiral Anson hat.

Andropogon, *Linn.* Bartgras, Flockgras; siehe unter Gras.

*Androsace*, Manns-Harnisch, Nabel-Kraut; siehe Acetabulum.

*Androsæmum*, Androsemon, Fr. Toute saine; D. Manns-Blut, Conrads-Kraut, eine Art des Johannis-Krautes; siehe Johannis-Kraut.

Ändte, Andtrach; siehe Ente.

*Ane*, Asne; siehe Esel.

*Ane*, (Pas d') siehe Huf-Lattich.

*Anée*, heißt in einigen französischen Provinzen ein Maß zu flüssigen Sachen, wie auch ein Getreidemaß. Eine Anée de vin hält in Lyonnois 80 Pots. Eine Anée de fruits hält 6 Bichets, jedes Bichet zu 50 Pfund.

Anegras, siehe Anegros.

*Anemometrum*, Fr. Anemométre; siehe Wind-Wage.

*Anemone*, Engl. Wind-flower, D. Anemonen-Röschen, Wind-Röschen, Wind-Blume. Ihr Name kömmt von dem griechischen Worte ἄνεμος her, welches Wind bedeutet, weil diese Blume sich leicht durch den geringsten Wind bewegen läßt, und denselben nicht wohl vertragen kann; nicht aber, wie Plinius, und viele andere meynen, darum, als ob sie

sich

sich nicht eher öffnete, bis der Wind wehe. Denn die tägliche Erfahrung beweist das Gegentheil, indem dieselbe bloß durch die Sonne geöffnet wird, und dieses desto besser, wenn stille Luft ist, und dieselbe vollkommen wirken kann. Diese Pflanze treibt von den Wurzeln, (welche von den französischen Gärtnern Pattes oder Griffes genannt werden,) fast runde Blätter, welche den Blättern des Saubrods, oder der Pappeln, oder des Storchschnabels, oder des Sanikels, gleich kommen, und davon einige breit, die andern klein sind; einige sind tief, die andern nur flach, eingekerbt. Mitten aus diesen Blättern wachsen kleine Stängel in die Höhe, welche ungefähr bis an die Hälfte bloß sind, und an diesem Orte drey oder vier, wie ein Kragen gebildete, Blätter haben. Diese Stängel haben jeder auf der äußersten Spitze eine breite runde Blüthe, mit vielen Blättern, wie Rosen, hohl oder gefüllt, gelb oder weiß, oder purpurfarbig, oder incarnat, oder blau, oder roth, oder violett, oder vielfarbig, manchmal mit einem Busche geziert, den man Blumen-Sammet, Fr. Touffe, nennt. (Die äußern Blumenblätter werden von den französischen Gärtnern Le manteau, der Mantel, genannt.) Die Frucht, welche auf diese Blüthen folgt, ist meistentheils länglich, und enthält eine Nuß mit etlichen Samenkörnern, davon jedes mit einem gemeiniglich wollichten Häutchen, welches die französischen Gärtner Bourre nennen, umgeben ist. Ihre Wurzel ist eine mit Fasern versehene Zwiebel. Man giebt der Blume eben denselben Namen.

Die Anemone sylvestris alba major, *C. B.* P. 176. Anemone sylvestris) pedunculo nudo, seminibus subrotundis hirsutis, *Linn. Spec. Pl.* 540. Anemone mit einem nackten Stiele, und einem runden Haupte haariger Samen, wächst in verschiedenen Theilen von Deutschland wild; sie kömmt ziemlich genau mit

unserer Wald-Anemone überein, doch ist der Same derselben rund und haarig. Die Blume ist groß und weiß. Da sie aber nicht gar schön ist, so wird sie selten in den Gärten gezogen.

Die Anemone tenuifolia, simplici flore *C. B. P.* 174. Anemone (coronaria) foliis radicalibus ternato-decompositis, involucro folioso. *Linn. Sp. Pl.* 539. Anemone, woran die untern Blätter vielfach zusammengesetzt sind, mit einer blätterigen Hülle; und die Anemone hortensis latifolia 3 *Clus. hist.* 1. p. 249. Anemone (hortensis) foliis digitatis; *Linn. Sp. Pl.* 540. Anemone mit gefingerten Blättern, sind in dem Morgenlande zu Hause, und von daher sind auch die Wurzeln davon zu uns gebracht worden. Sie sind aber durch die Cultur so sehr verbessert worden, daß sie eine von den schönsten Zierden unserer Gärten im Frühlinge ausmachen. Die Hauptfarben dieser Blumen sind roth, weiß, purpurfarb und blau; und einige sind ungemein schön roth, weiß und purpurfarbig schattirt. Es giebt auch einige, welche Zwischenfarben haben. Die Blumen sind groß, und sehr stark gefüllt; und wenn sie gehörig gewartet werden, so bekommen sie eine außerordentliche Schönheit.

Die Benennungen der Anemonen sind, nach dem Leipziger und andern Verzeichnissen nachstehende: L'Admirable. L'Admiral. Adonis. L'Agreable. L'Albertine. Albigois. Alexander. Amarante. Apolle. L'Archeveque. Belle d'Afrique. Belle de Paris. Belle blanche. Belle bizarre. Belle brunette. Belle de Bruxelles. Belles Comtesse. Belle compresse. Belle Salarie. Belle Sylvie. Bellissima de Siena. Bersebea. Beste witte. Bisance royale. Blauwe Held. Brabanthon. Camelon. Candiote. Cardinal Barberin. Cardinal d'Espagne. Cardinal de France. Cardinal Mazarin. Cardinal a Rome. Cesarine. Clement. Colombine. Colosse. Constantinople. Conquète grise de lin. Damasine.

Daphne.

Daphne. Donna Olimpia. Doriſmène. Duc de Guiſe. Ducheſſe de Bourgogne. Ducheſſe de Brabant, Ducheſſe deCrequi. EngliſcheDame. Extravagant. Felicité. Feu d'amour. Feu de Bruxelles. Grand Feu de la Reine. Fontaine de la Reine. Gabrielle. Gaëtane. Gallipoli de Toulouſe. Grand Mogol. Grand pourpre de France. Grand Tartare. Gratioſa. Gravetta. Groote Rote. Groote Witte. Heriſſée. Infant de Turin, Incarnata di Siena. Kaiſerin. Lavendel geflamt. Macedonica. La Mignardiſe. La Monarchie. Paſſi turchini grandiſſimi. Pavo. Pereil geflamt. Perſiana. Philomele. Pipinus. Polenburg. Prelat. Princeſſe d'Orange. Ringate ourlet. Roſe aimable. Roſe belle blanche. Le Roi d'Italie. Roi double. Royale triumphante. Venus. Violette double. Virginelle.

Die Schönheit der Anemone beſteht in ihrer Größe, vornämlich, wenn die großen Blätter die Größe des mittelſten Buſches übertreffen; überdieß müſſen ihre großen Blätter zu äußerſt (der Mantel) rund ſeyn, ſowie ihre kleinen innerſten Blätter breit und nicht ſchmal ſeyn müſſen. Der Stängel muß, in Anſehung der Höhe, ein Verhältniß mit der Größe der Blume haben, und ſtark genug ſeyn, daß er ſie, ohne ſich zu krümmen, tragen kann. Das Blatt muß krumm, der Buſch gleich und dicht, und der Sammet wie ein Helm, mit kleinen Federn verſehen, geformt ſeyn. Die Einfaſſung muß ein wenig hervorragen, und mit den erſten Federn gleich ſeyn; und wenn ſie durch ihre Dicke eine Art von Wulſt vorſtellt, ſo iſt es ein Gebrechen. Aller Same, der auf der Einfaſſung der Anemone erſcheint, iſt eine Ungeſtaltheit, und die innere Einfaſſung muß von anderer Farbe, als die groſſen Blätter, ſeyn. Eine der größten Zierden dieſer Blume aber iſt, wenn ſie brennend, und von verſchiedenen Farben, gleichſam entflammt, ſcheinet.

Bey Beobachtung folgender Vorschrift, in Ansehung der Cultur, wird man gewiß diese Blumen in der größten Vollkommenheit bekommen. Man nimmt genugsame, frische, ungetrocknete Erde von einer gemeinen Trift, oder andern Weide, welche leicht, sandig, und etwas fett ist; beobachtet aber dabey, daß man sie nicht über zehn Zoll tief unter der Oberfläche nehme; und wenn man den Rasen dazu nimmt, so ist es um so viel besser, weil er Zeit hat zu faulen, ehe die Erde gebraucht wird. Hiezu mischt man ein Drittel von verfaultem Kühmiste, und wirft es auf einen Haufen zusammen; diesen muß man wenigstens einmal umwenden, damit sich alles besser mische, der Mist und Rasen faule, und die Erde, zu ihrem Besten, freye Luft haben möge. Wenn dieses geschieht, muß man sorgfältig alle große Steine ausnehmen, und zerdrücken: keineswegs aber soll man die Erde sieben. Denn, wenn die Erde sehr zart gemacht worden, so setzen sich auf den ersten großen Winter- oder Frühlingsregen, die kleinen Theilchen derselben fester zusammen, und machen eine dichte Masse, so daß die Wurzeln aus Mangel der kleinen Steinchen, welche die Theilchen von einander sondern, und den zarten Fasern, die zum Unterhalte der Wurzel die Nahrung an sich ziehen, Luft machen, öfters verderben.

Diese Erde soll, wo möglich, zwölf Monate vor ihrem Gebrauche gemischt werden. Sollte man sich aber gezwungen sehen, dieselbe eher zu gebrauchen, so muß sie um so viel öfter umgewendet werden, um die Klumpen derselben mürbe zu machen, und zu zertheilen. Dabey ist zu beobachten, daß man, vor derselben Gebrauch, den grünen Obertheil der Erde, welcher noch nicht ganz verfault ist, mit dem Rechen heraus nehme, indem er den Wurzeln schädlich seyn könnte, wenn er darin gelassen würde. Der Anfang des Septembers ist die rechte Zeit, das Beet zum Einpflanzen

zu-

zuzubereiten; und wofern dieses in einem feuchten Boden wäre, muß es mit dieser Erde, 6 oder 8 Zoll hoch über der Fläche des Bodens, gemacht werden, da man dann etwas von demjenigen, so mit dem Rechen aus dem Haufen genommen worden, auf den Boden lezen kann, um die Feuchtigkeiten auszutrocknen; aber in einem trocknen Boden ist es schon genug, wenn es 3 Zoll hoch ist. Diese Composition muß wenigstens 2½ Schuh hoch auf einander gelegt werden; unten auf dem Boden aber muß ungefähr 4 bis 5 Zoll dick wohl verfaulter Kühmist, oder verfaulter Dung eines alten Melonen- oder Gurkenbeetes liegen; daher man denn die vorige Erde aus den Beeten räumen muß, um dieser Platz zu machen.

Bey Zubereitung des Beetes ist auch zu beobachten, daß, wenn der Boden feucht ist, dasselbe fein rund angelegt werde, damit das Wasser ablaufen könne, ist es aber trocken, so darf es schon etwas ebener seyn.

Die Erde muß aber wenigstens 14 Tage, oder 3 Wochen vorher, ehe man die Wurzeln einpflanzt, in das Beet gebracht werden, damit sie sich seze. Und wenn man sie pflanzt, muß man auf dem obern Theile der Erde mit einem Grabeisen, ungefähr 6 Zoll weit von einander, nach der Gartenschnur, in die Länge und Breite, Linien ziehen, so daß es in Vierecke eingetheilt werde, und man die Wurzeln fein ordentlich einpflanzen könne. Hernach macht man mit drey Fingern ein ungefähr drey Zoll tiefes Grübleiu in die Mitte jedes Viereckes, und legt eine Wurzel so darein, daß ihr Auge in die Höhe stehe; ist alsdann das Beet voll, macht man mit dem obern Theile eines Rechens die Erde gleich, so daß der obere Theil der Wurzel ungefähr zween Zoll dick bedeckt sey.

Bey dem Einlegen besieht man die Wurzeln sehr genau, ob an denselben angefaulte schwarze Flecken zu finden; findet man dergleichen, so schneidet man sie

mit einem scharfen Messer, bis auf das Gesunde, aus. Diese Fäulniß kömmt mehrentheils von allzu vieler Nässe her, wenn man sie nach dem Einlegen zu oft begießen läßt. Einige pflegen die Wurzeln, ehe sie dieselben in die Erde legen, eine Nacht in Wasser einzuweichen, welches aber nichts taugt; denn, wenn ein starker Regen dazu kömmt, so müssen sie nothwendig anfangen zu faulen. Am besten ist es, wenn sie fein trocken in die Erde gebracht, und hernach mit der Gießspritze begossen werden.

Wenn man frühe Blumen haben will, so ist die beste Zeit, diese Wurzeln ungefähr um die Mitte oder gegen das Ende des Septembers zu pflanzen; im October aber kann man diejenigen pflanzen, welche etwas später blühen sollen. Dabey soll man, wo möglich, dieses zu einer solchen Zeit vornehmen, da ein milder Regen gefallen ist, oder fallen will. Denn, wenn sie in eine ganz trockene Erde gepflanzt werden sollten, und es fiele hernach drey Wochen oder einen Monat lang kein Regen, so können die besten Wurzeln obenher gar leicht modern; und wenn dieses einmal geschehen ist, erholen sie sich selten wieder.

Man muß auch einige Anemonenwurzeln bis nach Weihnachten aufheben, ehe man sie einpflanzt; weil etwa die früher eingepflanzten Wurzeln durch die Strenge des Winters Schaden leiden könnten, welches in sehr harten Wintern, und in solchen Orten, wo sie nicht bedeckt, oder gehörig besorgt werden, zuweilen geschieht. Diese Wurzeln blühen 14 Tage oder 3 Wochen später, als diejenigen, so im Herbste gepflanzt worden, und meistens eben so schön; sonderlich, wenn ein feuchter Frühling einfällt, oder sie sorgfältig mit Wasser erfrischt werden. Alsdann aber werden diese Wurzeln lange nicht so groß, als diejenigen, so zuerst gepflanzt worden, wenn sie anders im Winter nicht Schaden gelitten haben; und um dieser Ursache willen

pflan-

pflanzen alle diejenigen, welche diese Wurzeln verkaufen, dieselben frühzeitig. Denn, ob es gleich geschehen kann, daß ihre Blumen, um eines im Frühlinge einfallenden scharfen Frostes willen, nicht so gefüllt und schön ausfallen, als derjenigen ihre, welche etwas später gepflanzt worden: so wird doch die Wurzel viel größer, wenn nur die grünen Blätter der Pflanzen unverdorben erhalten werden. Jedoch in solchen Gärten, wo man für die Blumen sorgt, versieht man sich allzeit, daß man sie gegen die schädliche Witterung verwahren könne, indem man über die Beete Bögen von Reifen, oder etwas anders macht, und hernach in kalten Nächten, und bey schlimmem Wetter, Matten oder Decken darüber breitet, sonderlich aber im Frühlinge, wenn ihre Knospen hervorzustechen anfangen. Denn wo dieses nicht geschieht, mag man auch die besten, und noch so sehr gefüllten Blumen pflanzen, die schlimmen Fröste und schneidenden Winde im März werden doch machen, daß sie nur einfach blühen, indem sie die in der Mitte der Blume befindlichen Flecken versengen. Dieses hat auch schon oft verursacht, daß viele geglaubt haben, sie wären in Einkaufung ihrer Wurzeln betrogen worden, da doch die unterlassene Bedeckung Ursache an ihrem Schaden gewesen.

Mit Anfange des Aprils werden auch die zuerst eingepflanzten Wurzeln zu blühen anfangen, und drey Wochen hindurch, oder auch länger, dauern, nachdem das Wetter warm ist, oder, nachdem sie gegen die Tageshitze mit Matten und Decken verwahrt worden. Hierauf werden diejenigen folgen, welche nach diesen eingelegt worden, und sodann diejenigen, welche man im Frühlinge gepflanzt; so daß man diese Gartenzierde zween Monate lang, und zuweilen, wenn das Wetter günstig ist, noch länger haben kann.

Zu Anfange des Junius, fallen die Blätter derjenigen Wurzeln, welche am ersten geblüht haben, ab, da man sie dann aus der Erde nehmen muß. Darauf nimmt man die welken Stängel ab, wäscht sie, um die Wurzeln völlig von der Erde zu säubern, und legt sie an einen trockenen schattigen Platz, auf eine Matte, bis sie völlig trocken sind. Man hüte sich aber, daß man die Wurzeln, wenn sie heraus genommen werden, der Sonnenhitze nicht bloß stelle, indem ihnen nichts schädlicher, als dieses ist, entweder, weil ihnen die Sonne die treibenden Säfte zu viel auszehrt, oder auch ihre Schale und Haut sehr zusammen zieht. Hat man die Zwiebeln recht trocken werden lassen, so füllt man sie in Säcke, und hängt sie auf, damit nicht Mäuse und anderes Ungeziefer dazu kommen, welche sonst sehr viele Wurzeln verderben könnten. Diejenigen, welche man im Frühlinge legen will, muß man recht trocken zu erhalten suchen, und sie entweder in einer Stube, wo eingeheizt wird, oder, wenn man diese Bequemlichkeit nicht hat, an dem allertrockensten Orte im Hause verwahren. Diese Vorsicht ist höchstnöthig, weil diese Blumenwurzeln dem Moder sehr unterworfen sind, welcher den Zwiebeln sehr leicht den größten Schaden zufügen, und sie gänzlich vernichten kann.

Die später gepflanzten Wurzeln muß man ebenfalls, sobald ihre Blätter abgefallen sind, ausheben; denn wenn man sie noch lange hernach in der Erde läßt, und es fiele etwa ein Regen, so würden sie bald wieder frisch treiben, und von neuem schossen, und alsdann würde es zu spät seyn, sie auszunehmen. Um die Zeit, wenn man die Wurzeln ausnimmt, ist es auch am besten, sie zu theilen, welches geschehen kann, wenn man diejenigen, welche man, so viel als möglich, fortpflanzen will, in so viele Theile theilt, als schicklich geschehen kann, wenn nur jeder derselben ein gutes Auge hat.

har. Aber diejenigen, welche große Blumen tragen sollen, müssen keineswegs gar zu klein zertheilt werden, denn dadurch wird ihre Blüthe gar zu sehr geschwächet. Bey Einlegung der Wurzeln muß man Acht haben, daß man die verschiedenen Farben so austheile, daß sie in jedem Beet eine schöne Mischung machen, als wodurch ihre Schönheit um vieles erhoben wird.

Hat man aber in seinem Garten keinen solchen oben angezeigten bequemen Ort zu einem Beete, oder gar keinen Garten, und man empfindet doch ein großes Vergnügen an diesen Blumen, so pflanzt man ihre Wurzeln, vornämlich wenn sie klein sind, in Töpfe, die mit obgemeldeter gemischter Erde angefüllt sind. Diese Wurzeln legt man entweder trocken, oder wenn sie vorher eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht worden, zween Zoll tief ein. In einen Topf legt man eine, zwo, drey oder vier Wurzeln ein, dabey man sich nach der Weite des Topfes richtet. Die Monate, in denen man sie einlegt, sind der Februar, März und April, allezeit beym Anfange eines jeden Monates. Nach dem Einlegen setzt man die Töpfe in der Stube an einen temperirten Ort, und wenn die feuchte Erde trocken geworden, begießt man sie mit laulichem Wasser, jedoch nicht überflüssig. Wenn sie zu keimen anfangen, und ihre krausen Blätter herauswachsen wollen, setzt man die Töpfe bey warmem Sonnenschein, vor die Fenster, oder an einen andern Ort, den die Sonne bescheinet; bey angehendem Abend aber wieder in die Stube, oder in ein anderes Gemach, daß sie nach und nach der Luft gewohnt werden. Ist kein Frost mehr zu befürchten, so läßt man die Töpfe vor den Fenstern oder an einem Orte, wo die meiste Sonne hinkömmt, beständig stehen. Das mäßige Begießen muß vornämlich, wenn das Kraut herausgewachsen, und die Knospen sich sehen lassen, täglich

geschehen, weil man sonst bey dessen Unterlassung keine tüchtige Blumen bekommen würde. Sollen die aufgeblüheten schönen Blumen noch einige Tage länger dauern, so muß man die Töpfe an einen solchen lustigen Ort setzen, wo sie von der heißen Sonne nicht getroffen, noch von dem Regen befeuchtet werden können. Fangen ihre Blätter an abzufallen, so setzt man die Töpfe wieder an die Sonne, daß die Wurzeln von ihrer Wärme desto reifer und vollkommener gemacht werden.

Weil aber die Mannigfaltigkeit sowohl als auch die Schönheit dieser Blumen vornämlich aus dem Samen erhalten wird, so muß kein guter Blumist, der dazu in seinem Garten Platz hat, den Samen derselben auszusäen unterlassen. Zu diesem Ende muß man sich entweder den Samen aus Italien kommen lassen, oder sich genug schöne einfache Anemonen anschaffen, welche die schönsten und brennendsten Farben, starke Stängel, große Blumen, und andere gute Eigenschaften, haben, und dieselben zu rechter Zeit einpflanzen, damit sie Kräfte bekommen, guten Samen zu tragen. Aus der Mitte solcher einfachen Blumen wächst ein Stielchen, daraus eine längliche Frucht, und auf derselben ein Knoten wie eine Nuß wird, worin der Same sich befindet, welcher, wenn die Blumen vorbey sind, gemeiniglich innerhalb drey Wochen oder einem Monate reif wird. Alsdann aber muß man ihn sorgfältig sammeln, und in einem lustigen Gemache recht abtrocknen. Damit aber der zeitig gewordene Same, von dem Winde, weil er leicht ist, und ein federiges Gehäuse hat, nicht hinweg geführt werde, setzt man, wenn er zu reifen anfängt, Glasglocken über denselben. Zu Anfange des Augusts säet man diesen Samen, nachdem man viel oder wenig hat, entweder in ein von leichter Erde wohl zubereitetes Beet, oder in Töpfe, Kübel oder lange Kasten, die mit dergleichen

gleichen Erde angefüllt sind, welche im späten Herbste beygesetzt werden müssen. Hiebey hat man sich aber in Acht zu nehmen, daß man den Samen, weil er gern klumpenweise an einander hängt, nicht in Häuflein beysammen lasse, sondern ihn, ehe man ihn aussäet, zwischen den Händen mit etwas zartem und trocknen Sande wohl reibe, damit er sich um so viel besser von einander sondere. Alsdann kann man sein Beet so ordentlich, als es sich thun lassen will, damit besäen. Da aber dieser Same dennoch gern klumpenweise zusammen hängt, so nimmt man eine starke Haarbürste, mit welcher man das ganze Beet, so sanft als möglich, überfeget. Man muß sich aber vorsehen, daß man den Samen nicht von dem Beete wegkehre, sondern daß man denselben mit der Bürste solchergestalt zertheile, daß nicht ein einziges Klümpchen ganz beysammen bleibe. Einige thun den Samen in einen ledernen Beutel, und ziehen solchen nur so weit zusammen, daß nur eine solche Oeffnung, in die man drey zusammengedrückte Finger stecken kann, bleibe; hierauf nehmen sie den Beutel in beyde Hände, und drücken ihn wie einen Blasebalg, da alsdann der Wind den Samen herausführt. Den Beutel führen sie auf dem ganzen Beete in die Länge und Quere herum, auf welche Weise der Same auf dem ganzen Beete oder Kasten, und auch dünn, ausgestreuet wird. Nach dem Aussäen nimmt man ein enges Sieb, und siebt ganz gelinde, einen viertel oder halben Zoll dick, leichte Erde über den Samen, damit er nicht zu tief unter denselben vergraben werde. Wenn das Wetter warm und trocken seyn sollte, so ist es rathsam, daß man das Beet den Tag über etwas hohl mit Matten, oder einen halben Zoll dick mit gutem langen Stroh, so man mit der Hand schlichtet, daß es überall gleich werde, bedecke, damit die Erde so leicht nicht austrockne, und daß man es zu der Zeit bisweilen etwas gelinde begieße, zumal wenn kein sanfter Regen fällt.

Hiebey

Hiebey aber muß man vorsichtig verfahren, daß der Same nicht durch gar zu starkes und hastiges Begießen aus der Erde geschwemmet, oder ihm durch allzuviel Nässe nicht eine Fäulniß zugezogen werde; doch wenn ein gelinder Regen einfällt, darf man das Beet allezeit aufdecken; und ein gleiches kann man auch thun, wenn die Hitze des Wetters abzunehmen anfängt. Wenn man dieses alles gehörig beobachtet hat, wird der Same ungefähr zween Monate nach dem Aussäen aufgehen, und die jungen Pflanzen werden hervorzustechen anfangen, und sich über dem Boden sehen lassen, wofern das Wetter günstig gewesen ist. Wird aber der ausgesäete Same in der ersten Zeit durch die Wartung verabsäumt, so bleibt er oft ein ganzes Jahr in der Erde liegen, und bisweilen kömmt er gar nicht. So bald sich die jungen Pflänzchen hervor machen, muß man dieselben den ersten Winter sowohl vor gar zu starker Nässe, als auch vor dem Frost auf das sorgfältigste zu verwahren suchen. Denn, wenn der Boden durch den Frost locker gemacht wird, so werden sie gern aus der Erde gezogen, worauf sie ein geringer Frost verderben kann; und gar zu viele Nässe verursacht, daß die zarten Wurzeln derselben gar oft verfaulen, so daß alle vorige Mühe und Arbeit, durch Vernachlässigung dieses einzigen Umstandes, in kurzer Zeit zunichte gemacht werden kann. Denn nichts ist diesen zarten Pflänzchen schädlicher, als die kalten brennenden Fröste und Winde des Februars und Märzes, besonders, wenn vorher viele starke und kalte Regen gefallen sind, vor welchen man sie sorgfältig verwahren muß, indem man eine niedrige Rohrwand an die Nord- und Westseite des Beetes stellt, welche beweglich ist, und nur an etliche wenige Pfähle befestigt seyn darf, damit sie nur vorjetzt halte, und vor der Kälte schütze; bey herannahender guter Witterung aber entweder ganz hinweg genommen, oder an die Süd- und Westseite des Beetes gesetzt werden könne, um solches

ches gegen die Gewalt der Sonne zu beschützen, welche diese zarten Pflanzen öfters schwächet. Sind nun die jungen Pflänzchen mit zunehmendem Frühlinge lebendig und frisch erhalten, und das Wetter fängt an trocken zu werden, so muß man sie dann und wann mäßig begiessen, und das Beet beständig vom Unkraute reinigen, als wodurch diese Wurzeln ungemein gestärkt werden. Wenn nachher die grünen Blätter verwelkt sind, und die Wurzeln in dem Beete nicht zu dick stehen, daß sie noch füglich ein Jahr in diesem Beete bleiben können, muß man dasselbe von den verwelkten Blättern sowohl, als auch von allem Unkraute, wohl reinigen, und etwas mehr von eben der zubereiteten guten Erde durch ein Sieb darauf fallen lassen, daß sie ungefähr einen viertel Zoll dick über der Oberfläche liege; dabey müssen sie den Sommer hindurch vom Unkraute gesäubert, und um Michaelis auf gleiche Weise wieder mit Erde versehen werden, wodurch die Wurzeln, wenn sie wohl anschlagen, ungemein gestärkt werden, daß viele derselben schon im zweyten Jahre ihre Blumen zeigen, und man diejenigen, welche vor andern schön sind, auslesen und mit einem Hölzchen bezeichnen kann. Es ist aber allezeit besser, daß man dieselben erst im dritten Jahre, nachdem man sie nämlich stark blühen gesehen, auslese und theile, indem sich gemeiniglich alsdann besser von ihrer Güte urtheilen läßt.

Wenn die jungen Wurzeln in dem Samenbeete zu dick stehen, daß eine vor der andern nicht Raum und Nahrung genug hat, so muß man, so bald die grünen Blätter der Pflanzen verwelkt sind, die Erde des Beetes durch ein feines Sieb laufen lassen, um dadurch die jungen Wurzeln, weil sie noch ganz klein und fast erdfarbig sind, heraus zu sammeln, indem sie sonst nicht gut gefunden werden können. Doch, indem man dieses vornimmt, muß die Erde nicht gar zu tief aus dem Beete aufgegraben werden, damit einige noch in der

Erde liegende Wurzeln nicht beschädigt werden; denn es bleiben doch, aller Vorsorge ungeachtet, noch allezeit einige Wurzeln zurück. Wenn man also das ganze Beet durchgesiebt, und alle Wurzeln, welche zu finden gewesen, herausgenommen hat, muß sogleich die Erde des Beetes wieder recht eben gemacht, und bis ins nächste Jahr stehen gelassen werden, da man dann noch eine reiche Aernde von den neuen hervor gewachsenen jungen Wurzeln zu gewarten hat. Die kleinen ausgenommenen Wurzeln wirft man in ein Gefäß mit Wasser, damit sie von der anklebenden Erde gereiniget werden. Die gereinigten Wurzeln legt man alsdann in einem luftigen Zimmer auf Makulatur-Papier oder ein Bret, und nach völliger Abtrocknung, wie bey den alten gezeigt worden, in eine reine Schachtel: doch kann man sie wieder drey Wochen eher, als diese, in die Erde bringen, damit sie desto kräftiger werden, und im folgenden Jahre wacker blühen mögen.

Die einfachen oder sogenannten Mohn-Anemonen werden den meisten Theil des Winters und Frühlinges hindurch blühen, wenn die Witterung günstig ist, und wenn man sie an einen warmen Ort gepflanzt hat. Um diese Zeit geben sie ein schönes Ansehen; daher verdienen sie auch in allen Blumengärten einen Platz, besonders da sie eine schlechte Wartung brauchen. Denn, wenn man die Wurzeln alle zwey Jahre aushebt, so ist solches genug. Hat man sie aber ausgehoben, so müssen sie im Herbste sehr zeitig wieder eingesetzt werden, weil sie sonst nicht eher, als erst im Frühlinge, wieder blühen. Unter diesen einfachen Anemonen findet man einige, die eine sehr schöne blaue Farbe haben, und mit den scharlachrothen und rothen eine schöne Mischung der Farben haben; und da sie im Januar und Februar, da noch kaltes Wetter ist, zu blühen anfangen, so behalten sie lange Zeit ihre Schönheit, wenn nur die Kälte nicht gar zu streng ist. Der Same derselben wird in der

Mitte

Mitte oder zu Ende des Maymonats reif, den man alsdann, weil er nach und nach reif wird, täglich einsammlen muß, indem ihn sonst der Wind bald verwehet.

Die Anemone wächst in der Levante, besonders auf den Inseln des Archipelagus wild, wo der Rand der Felder davon, von allen Farben bedeckt ist. Die Blumen sind zwar einfach, doch sind sie durch die Cultur sehr verbessert worden. In Frankreich sind die Anemonen lange zuvor gezogen worden, ehe sie in Holland oder England sehr bekannt waren. Tournefort nennt zween Franzosen, nämlich den Herrn Malaval und Bachelier, welche sehr viel zur Verbesserung dieser Blumen beygetragen haben. Von dem leztern erzählt er folgende artige Geschichte. Herr Bachelier hatte einem gewissen Advocaten Samen von seinen schönen Anemonen abgeschlagen. Da nun dieser sah, daß er weder durch Bitten noch durch Geld, einige von demselben erhalten konnte, kam er auf den Einfall, den Herrn Bachelier mit einigen seiner Freunde, die um das Geheimniß wußten, zu besuchen. Er befahl seinem Bedienten, welcher die Schleppe seines langen Rockes trug, denselben auf ein Beet von Anemonen fallen zu lassen, die er gern gehabt hätte, und deren Same damals reif war. Sie giengen lange mit einander spazieren, und redeten von verschiedenen Sachen; und da sie an den Ort kamen wo die Anemonen waren, fieng ein muntrer Kopf aus der Gesellschaft eine Geschichte zu erzählen an, welche die Aufmerksamkeit des Herrn Bachelier rege machte. Indessen ließ der Bediente, welcher nicht einfältig war, die Schleppe seines Herrn über das Beet fallen; weil nun die Samen einen haarigen Kelch haben, so blieben sie an dem Rocke hängen, den der Bediente nachgehends wieder aufhob, die Gesellschaft aber weiter gieng. Der listige Advokat nahm hierauf vom Herrn Bachelier Abschied, und gieng unverzüglich nach Hause, wo er den Samen, der sich an seinen Rock angehängt hatte,

sorgfältig zusammen suchte, solchen aussäete, und daraus die schönsten Blumen zog.

Man glaubt insgemein, und behauptet fast durchgängig, daß die Anemonen keine Ranunkeln neben sich vertragen können, weil diese Blumen eine Antipathie mit einander hätten, allein, dieses gehört in die Rockenphilosophie.

Was endlich die Eigenschaften und den Gebrauch der Anemonen betrifft, so sind sie dermaßen scharf, daß der Saft von ihren Wurzel, in die Nase gezogen, das Gehirn reinigt; ihre Wurzeln gekäut, führen das Phlegma ab; sie sind auch geschickt, die unreinen Geschwüre auszuführen, u. s. w. Siehe den Dalechamp und Andere. Von Renou sagt auch, daß alle Anemonen eine scharfe, eröffnende und zertheilende Eigenschaft haben. Wenn sie in altem Weine gekocht und als ein Umschlag aufgelegt werden, dienen sie wider die Entzündung und Schwäche der Augen, und reinigen die Brust von Geschwüren. Die Stängel und Blätter zu einem Tranke gekocht, und mit Fleisch gegessen, verschaffen säugenden Personen einen Uiberfluß von Milch. Man macht auch ein Pflaster daraus, welches die Krätze und den Grind heilet.

Wie die Anemonen zu mahlen sind, findet man im 1. Theil der Künste großer Künstler für Mahler, Bildhauer ꝛc. Frf. und Lpz. 1769, 8. S. 108—111, beschrieben.

*Anemone hepatica*, siehe Leber-Kraut.

*Anemone nemorosa*, Waldhahnenfuß, Waldhähnlein, siehe Ranunkel.

*Anemone pulsatilla*, siehe Küchenschelle.

*Anemoscopium*, siehe Wind-Zeiger.

*Anemoscopus*, siehe Hygrometer.

An-Erle, Maßholder; siehe Platanus.

*Anesse*, siehe Eselin.

*Anesum*, siehe Anisum.

*Anethum*,

*Anethum*, Fr. Anet, Engl. Dill, D. Dill, ist eine Pflanze, welche anderhalb Fuß hoch wird. Sie bringt schmale Blätterchen, die fast wie Fäden zerschnitten sind, und stark riechen, jedoch bey weitem nicht so angenehm, wie der Fenchel. Sie hat viele Dolden (Umbella,) welche ohne Hülle, und insgesamt einförmig, sind, und aus verschiedenen kleinern bestehen. Die Blumen haben fünf lanzenförmige Blumenblätter; und eine jede derselben hat fünf zarte Staubfäden, welche mit zugestumpften Kölblein gekrönt sind. Unter der Blume befindet sich der Eyerstock, welcher zween kleine Griffel unterstützt, die eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerstocke werden nachgehends zween längliche und breite oder zusammengedrückte Samen, welche auf dem Rücken streifig sind, und eine zarte Einfassung haben. Der Geruch der Pflanze ist etwas stark, jedoch angenehm und lieblich.

Es wird diese Pflanze durch Aussäung des Samens gezogen, welches im Herbste geschehen muß, so bald er reif geworden ist. Denn, bleibt er im Frühlinge außer der Erde, so schlägt er insgemein nicht an; oder, wenn ja einige von den Pflanzen aufgehen, so verderben sie öfters, ehe ihr Same reif wird. Sie lieben einen lockern Boden, und wollen nicht versetzt werden; deswegen muß man sie auch an einen solchen Ort aussäen, wo sie nachher beständig bleiben können. Auch muß man ihnen einen Raum von acht bis zehn Zoll zum Wachsen geben, sonst werden sie schwach, und treiben sehr wenig Seitenzweige, da denn ihre Blätter verwelken und untauglich werden; auch tragen sie keinen so guten Samen. Daher ist es am besten, daß man diese Pflanzen, wenn sie aufgehen, ausziehe, wie man mit den Zwiebeln, Möhren, u. d. gl. zu thun pflegt, da man dann die Pflanzen überall ungefähr acht bis zehn Zoll von einander stehen läßt, sie auch fleißig vom Unkraute säubert. Wenn der Same zu wachsen anfängt, schneidet man diejenigen ab, welche man zum Einmachen der

jungen Gurken gebrauchen will; diejenigen aber, welche Samen tragen sollen, läßt man stehen, bis dieser reif ist. Alsdann schneidet man ihn ab, und breitet ihn auf ein Tuch, damit er trocken werde, und klopft ihn hernach zum Gebrauch aus. Will man aber den Samen auf die Erde fallen lassen, so wird er im nächsten Frühlinge, ohne weitere Besorgung, aufgehen, so daß man die Mühe, ihn auszusäen, ersparen kann.

Der Same, wenn er reif geworden ist, treibt die Winde und den Urin, bringt säugenden Personen Milch, und hilft zur Verdauung. Man preßt ein Oehl daraus, wovon vier Tropfen, mit einer halben Unze süß Mandelöhl vermischt, ein herrliches Mittel wider den Schluchzen sind. Man nimmt dieses Oehl auch mit unter die blähungtreibenden Klystiere.

✿ *Anethum*, von ἄνω und θέειν, weil es ein sehr geschwindes Wachsthum hat; Anethum hortense, *C. B.* Anethum (graveolens) fructibus compressis, *Hort. Cliff.* das gemeine Dillkraut, Dill, Dille, Dyl, Till, Ille, Dillen-Kraut, (wiewohl es besser Dollen- oder Toll-Kraut heißen möchte, weil es den Kopf gleich einnimmt), Garten-Dill, (zum Unterschiede zweyer wilden Geschlechter, deren C. Bauhin gedenkt) Koch-Kraut, Kümmerling-Kraut (weil man mit dem Samen und Kraute die jungen Kümmerlinge oder Cucumern und Gurken einzumachen pflegt). Dieses bekannte Gartengewächs wächst an sandigen und an der Sonne liegenden Orten gern unter dem Kochkraute, und muß jährlich aus dem Samen gezogen werden, wiewohl es sich auch selbst besamet, und zuweilen auf dem Felde gefunden wird. Die Blüthen kommen im Junius, Julius und August hervor, und sind gelb. Die Wurzel ist hart, und mit Zasern umgeben. Das ganze Gewächs ist dem Fenchel fast gleich; kömmt auch, seinen Tugenden nach, größten Theils mit dem Fenchel überein; es dampft aber nach dem Haupte, und schader,

det, allzu oft gebraucht, den Augen: lindert sonst, inn- und äußerlich gebraucht, allerley Leibesschmerzen. Die Alten haben es bey Gastmahlen gebraucht, und daraus Kränze gemacht, den Schlaf zu befördern. Wenn man es einem, der im Schlafe schnarcht oder redet, ihm unwissend unter den Kopf legt, so soll er davon aufhören. Es führt viel Salz und Oehl, trocknet, zertheilt, zeitigt, lindert die Schmerzen, befördert die Verdauung, stärkt und erwärmt den Magen (sonderlich der Same) und die Mutter, zertheilt die Blähungen, befördert den Harn, Stein, und die monatliche Reinigung. Das Decoct davon stillt den Schluchzen und das Brechen, wie auch den Bauchfluß, und ist den venerischen Begierden zuwider, daher schwache Ehemänner sich vor dem Dill zu hüten haben. Mit Raute getrunken, treibt er die Mondkälber ab. Bey uns braucht man den Büschel oder die Krone davon zum Einmachen der Wassergurken. Sie werden unten auf den Boden der Fässer, wie auch oben auf die Gurken, gelegt, und bringen denselben einen guten Geruch und Geschmack zuwege. Den Samen gebraucht man in die Quargkäse, desgleichen zum Kappiskraute, welches, um es über das Jahr zu verspeisen, eingesalzen wird; ferner das Bökelfleisch damit einzumachen; wie auch zu den Würsten, davon dann alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden. Insonderheit giebt das frische Kraut den Karauschen und Gieheln einen sehr angenehmen Geschmack, und ist ihr eigentliches Gewürz, wenn sie damit gesotten werden. So sind auch die kleinen zerspaltenen Blätter, welche sich an den Samenstängeln befinden, wenn sie abgenommen, gewaschen und klein zerschnitten worden, an das Fleisch zu kochen, desgleichen in Sauerkraut und in Suppen sehr gut zu gebrauchen. Der Same bringt den Säugammen viel Milch. Die Asche von verbranntem Dill ist ein heilsames Mittel wider die faulen Wun-

den, wie auch um sich fressenden Löcher und Geschwüre des männlichen Gliedes, und des Afters, hineingestreuet. Einige machen aus dieser Asche mit Honig ein gelindes Sälbchen, und legen dasselbe mit leinenen Fasern in Löcher, vornämlich, wenn sie den Schaden zuvor mit Wasser, worin Myrthenblätter gesotten sind, gesäubert haben. Tabernämontan hat mit diesem Mittel vielen geholfen, die sich an ungesunden Weibern verunreinigt, und dergleichen um sich fressende Löcher bekommen haben. Die Wurzel gestoßen, und auf die Augen gelegt, benimmt die Hitze. Das Pulver von der Wurzel ätzet auch das faule Fleisch aus den Wunden, und heilt gut. Das abgefallene Zäpfchen wieder zurecht zu bringen, thut das Pulver von der verbrannten Wurzel sehr gut, wenn man es mit einem bequemen Instrumente darauf streuet. Dill mit Althä-Salbe vermischt, ist dienlich wider die Gicht. Dillsamen in Wasser gesotten, oder einen Dampf davon gemacht, stillt die Schmerzen der Gebährmutter. Aeußerlich wird auch der Dill zu schmerzstillenden Klystieren genommen, und als ein Umschlag in Kopfschmerzen und Schlaflosigkeit umgeschlagen; insonderheit werden die Gipfelchen in Baumöhl gekocht, und wider Hauptbeschwerungen, auch Schlaf und Ruhe zu bringen, gelobt.

In den Apotheken hat man das destillirte Dillkraut-Wasser, das infundirte oder gekochte Dill-Oehl, und das destillirte Dill-Oehl. Das gekochte Dill-Oehl hat eine besondere Eigenschaft, Schmerzen zu stillen; ist den Nerven angenehm; und wider den Krampf gut; mildert das Hauptweh, bringt den Schlaf, an die Stirn und Schläfe gestrichen; dient wider den Frost und Schauer der Fieber, wenn man im Anfange des Paroxysmus den Rückgrath und die nervigen Oerter warm damit schmiert; erweicht die Härtigkeit der Gebährmutter, und befördert die monatliche Reinigung; es zeitigt, zertheilt und erweicht die Beulen, Geschwulst und harten

Knol-

Knollen, und vertreibt die Müdigkeit. Den Kindern, welche Leibweh und den Schluchzen haben, den Bauch und Magen damit geschmiert, verschafft eine gute Linderung. Das destillirte Dill-Oehl ist dem erkälteten Haupte sehr gut, befördert den Schlaf, benimmt das Sausen und Klingen der Ohren, inn- und äußerlich gebraucht; macht einen guten Magen; stillt die Schmerzen desselben, wie auch die Zahnschmerzen, an die Schläfe gestrichen; verhütet das Brechen, mit destillirtem Campher-Oehl zu gleichen Theilen vermischt, und wehrt dem Schluchzen gewaltig; zertheilt und treibt gar sehr die Blähungen und Winde, und vertreibt die Kolik; es bringt auch säugenden Personen die versiegende Milch wieder, etliche Tropfen mit warmem Bier, Brühe oder Wein, eingenommen. Das destillirte Dillkraut-Wasser erwärmt die Brust, stärkt den schwachen Magen, kömmt dem Schluchzen und Erbrechen zu Hülfe, mildert das Grimmen und Leibweh, und treibt die Winde; stillt die Schmerzen des Haupts, befördert den Schlaf, mit Tüchern an die Schläfe und in den Nacken gelegt; im Munde warm gehalten, lindert es das Zahnweh: Tücher darein genetzt, über Geschwulst und Geschwüre gelegt, heilt es dieselben. Davon getrunken, vertreibt es die Unkeuschheit. Der Same wird unter die vier kleinern warmen Samen (Semina 4 calida minora) gerechnet.

**Anfachen**, siehe Fachen.

* **Anfahren**, wird beym Feldbau dasjenige genennt, wenn ein ungepflügter Acker durch zwo Furchen in ordentliche Beete getheilt wird, welches an einigen Orten mit dem Pfluge, an andern aber mit dem Haken geschieht.

Es wird auch dieses Wort anders gebraucht; z. B. Bau- oder Brennholz anfahren, wenn man nämlich dergleichen Holz mit dem Wagen oder Schlitten aus dem Walde an gehörigen Ort, wo man es hin haben will, schafft.

* **Anfallen**, annehmen, heißt bey den Jägern, wenn Leit- oder andere Hunde eine Fährte gut anriechen, und darauf fortsuchen. Auch wird das Wort Anfallen für anpacken oder fassen gebraucht.

**Anfesseln** der Läufer auf Vogelherden, siehe Ansillen.

* **Anfeuchten** nennt man, wenn man etwas mit Wasser besprengt; dergleichen bedienen sich kluge Hausväter, ehe sie mahlen, indem sie das Getreide, als: Rocken und Weizen, ein oder zween Tage vorher, ehe es auf die Mühle kömmt, mit reinem Wasser besprengen und nezen, damit bey dem Mahlen nicht so viel davon verfliege. auch dasselbe sich besser mahlen, und daraus nachher weißer und schöner Brod sich backen lasse. Die Müller sehn es nicht gern, wenn man die Früchte vor dem Mahlen zu viel nezt, indem sie vorgeben, daß ihnen die Steine davon so schnell stumpf werden. Hiebey aber weiß sich ein guter Hauswirth behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gedenkt, nicht allzu sehr anfeuchte, weil das Mehl daher leicht verdirbt, weil es fest aufeinander drückt und angeht, daraus hernach ein bitteres und ungesundes rauhes Brod gebacken wird.

* **Anfliegen**, Anfahren, Anprellen, Anschnellen, bedeutet bey den Jägern soviel als Anspringen, und wird von dem Wildbret verstanden, wenn dieses in der Flucht an etwas anstößt. Bey eingestelltem Jagen fliegt das Wildpret an den Zeug, auch an die Bäume, oft so stark an, daß es sich knickt; ja, es fährt auch wohl an einen Treiber an, daß dieser das Aufstehn vergißt.

* **Anflug**, auch Boschen, Brut und Wiederwuchs genannt, heißt bey dem Wald- und Forstwesen das junge Holz, welches an denen Orten, wo man gehauen und den Platz abgeräumt hat, von dem hin und her geflogenen Baumsamen wieder hervor wächst, oder von den Stämmen hier und da ausschlägt. Weil nun zu einem guten Anfang eines Holzanfluges nothwendig

Samen

Samen erfordert wird: so ist nöthig, daß die gesundesten und besten Bäume zu Samenbäumen stehen bleiben, damit solche ihren Samen durch die Sonnenhitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Luft desto besser und ungehinderter in dem abgeräumten Platz zerstreuen könne; oder aber, weil von Samenbäumen allein kein schleuniger und hinlänglicher Wiederwuchs zu gewarten, indem es unmöglich ist, daß die weitläuftigen großen Blößen von dergleichen Bäumen über und über besamet werden sollten: so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülfe, und sammle solchen wilden Baumsamen, ehe er verfliegt, und streue denselben hernach, wo Plätze leer stehen, ein. Damit aber nicht allein der Same, sondern auch das bereits vorhandene junge Holz, in seinem Wachsthume glücklicher fortkomme, muß solcher Ort mit der Sichel und Hutweide etliche Jahre verschont werden, bis die Stämmchen erstarket sind, und die Wipfel höher steigen, daß sie nicht leicht beschädigt werden können; denn, wenn im Tangelholze die Wipfel abgebrochen, oder das Stämmchen angebissen, oder vertreten worden, so ist der ganze Stamm dahin, und wird entweder gar nichts daraus, oder der Stamm wird krumm und untauglich. Bey dem Laubholze aber kann man eher nachsehen; denn, wenn solches gleich beschädigt, oder der Wipfel abgerissen worden, schlägt doch das Stämmchen wieder aus, und wächst fort, aber doch nie gerade, sondern sie bekommen Seitenreiser, welche das Steigen des Stammes hindern.

Das Wort Anflug stammt unfehlbar von dem geflügelten Samen, womit das Tangelholz versehen ist, her, und wird daher lediglich vom schwarzen oder Tangelholze gesagt; bey andern Arten des Holzes aber heißt es der Aufschlag.

* Anfluß, L. Alluvies oder Alluvio, Fr. Javeau, wird von einem Stücke Landes gesagt, welches durch Wasser-

ferfluthen von einem Ufer abgerissen, und an ein anderes getrieben und festgesetzt worden. Man nennt auch die kleinen Inseln so, welche sich durch den Triebsand und Schlamm in den Flüssen und Seen bilden. Daher kömmt das Jus alluvionis, das Zuwachs- oder Anflößungs-Recht. Siehe Anlage.

Anführungs-Zeichen, siehe Gänse-Auge 1.

* Anfussen, ist, wenn die Vögel auf die Fallbäume bey den Vogelherden anstehn, oder auch sonst ein großer Raubvogel sich auf einen Baum setzt, heißt es: der Vogel hat sich angefußet.

* Angabe, Angeld, Angift, Ding-Pfennig, Haft-Pfennig, L. Arrha oder Subarrhatio, heißt insgemein alles, was zu einem Zeichen eines geschlossenen Kaufs oder anderer Handlung gegeben oder angenommen wird. Insbesondere ein Stück Gelds, das als ein Theil des bedungenen Kaufgeldes oder Lohnes angegeben wird. Wenn ein Ring oder anderes Pfand auf einen Kauf gegeben wird, kann man davon abtreten, jedoch so, daß wenn derjenige, welcher die Angift gethan, zurück tritt, er dieselbe verliert; wenn aber der, welcher die Angift empfangen hat, davon absteht, er solche doppelt erstatten muß. Ist die Handlung vollzogen, so wird dergleichen Pfand wieder zurück gegeben. Wird aber ein Angeld als ein Theil des Kaufgeldes gegeben, so kann man nicht mehr zurück treten. Angeld und Angift heißt insbesondere eine Summe Geldes, die, wenn man etwas auf Tagzeiten kauft, bey Schließung des Kaufes bezahlt, das Uebrige des Werthes aber in gewissen Terminen abgetragen wird, die man Tage-Zeiten oder Erb-Geld nennt.

*Angar*, oder Hangard, ein Schirmdach, eine Art eines Daches, welches sich unterhalb der Täfelung irgend eines Gebäudes anfängt, und von einigen Pfählen unterstützt wird, darunter man Wägen, Karren, und andere Maschinen und Ackerwerkzeuge setzt; eine

Wagen-

Wagen-Remise; ein Holzschauer oder Holzstall. Siehe Schoppen.

Angarren, siehe Angerten.

*Ange*, ein Seefisch, L. Squatina; siehe Meer-Engel.

Angegangen, siehe Anbrechen.

Angehänge, Anhängsel; siehe Amulet.

*Angehänge, oder Angehenke, ist auch eine Art des Schmuckes, womit das Frauenzimmer an ihrem Halse sich zu putzen pflegt. Es bestehn aber dieselben bald in Kreuzchen, bald in Ankern ꝛc. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das saubersste ausgearbeitet seyn müssen. Die gemeinsten Angehänge waren vordem die gehenkelten Goldstückchen, da man dergleichen an einer Schnur hangend, statt dieser erzählten Sachen, am Halse trug.

Angehen, siehe Anspringen.

*Angehender Baum, ist ein Forstterminus, und wird im Laubholze derjenige Baum genennt, welcher von drey Gehauen her stehen geblieben, und also, nach Beschaffenheit des Holzes, 30 bis 40 und mehr Jahre alt ist, auch künftighin bey dem nächstfolgenden Gehau anstatt eines gefällten Hauptbaumes in dem Forste so lange bleiben muß, bis ein anderer daneben seine Stelle ersetzen kann. Auf jeden Morgen nämlich bleiben 20 bis 30 der geradesten und schönsten jungen Bäume zu Samen und Masthölzer stehen, die man beym ersten Hau Laßreiser, beym zweyten Vorständer, und beym dritten angehende Bäume, oder Mittelholz zu nennen pflegt. S. Th. XIV, S. 572.

*Angehendes Schwein, nennen die Jäger einen im vierten Jahre stehenden Eber, oder ein dreyjähriges wildes Schwein männlichen Geschlechts; diese thun im Sommer oder Herbste durch das Wühlen oder Brechen auf den Feldern großen Schaden.

*Angel*, siehe Taube (Engel-)

* **Angel**, Fisch-Angel, L. Hamus piscatorius, F. Hameçon, ist ein bekanntes zum Fischfange gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angelhaken, oder Angelruthe, und daran gebundenen Angelschnur zusammengesetzt ist; oder aber, wie die sogenannten Nachtschnüre oder Legeangeln, aus bloßen Schnüren und Haken besteht. Es giebt aber derselben vornämlich viererley Arten, als: Nacht-Angeln, Hecht-Angeln, Grund-Angeln und Klutsch-Angeln.

1. Die Nacht-Angeln werden also gemacht. Es wird auf 50, 60, ja bis 100 Klafter starker Bindfaden, oder besonders hiezu gemachte fein gezwirnte dünne Leinchen genommen, woran viele Schnuren von etlichen zusammengedrehten Pferdehaaren sind, welches die dauerhaftesten sind, und woran am Ende die eisernen Haken angemacht werden. Ferner muß an diesen Schnürchen entweder ein Gesenke von Bley, oder statt dessen Steine, daran gemacht werden, welche die Schnuren mit dem Haken zu Grunde führen. Wenn sie nun gelegt werden sollen, welches gemeiniglich des Abends geschieht, so müssen an alle Haken Regenwürmer, und ist es nach Raubfischen, kleine Fischchen, oder was man sonst für einen Köder beliebt, angemacht werden. Die lange Schnur wird ordentlich in den Kahn gelegt, daß sie sich nicht verwickeln kann, und sogleich mit auf den Fluß, die Landsee oder den Teich gefahren, und die Schnur währendem Fahren allmählig mit dem Angelhaken in das Wasser gelassen; die lange Schnur aber ist an beyden Enden an Pfählen fest angemacht. Diese Angeln bleiben die Nacht über liegen. Da nun die Fische auf Nahrung ausgehen, den Köder an dem Angelhaken gewahr werden, und denselben hineinschlingen wollen: so bleiben sie am Haken hängen. Es werden auf diese Art viel Fische, und ohne sonderliche Mühe gefangen.

2. Die

2. Die Hecht-Angeln sind also beschaffen. Anstatt der pferdehärenen Schnüre, muß von einem Drahte mit langen Gelenken ein Kettchen seyn, indem sonst der Hecht die Schnüre leicht zerbeißt. Dieses Kettchen aber muß er ganz lassen. So ist auch, weil er einen großen Rachen hat, ein dreyfacher Angelhaken daran, welcher also im Triangel gemacht ist, daß auf jeder Seite ein Haken herausstehet. Die Angelhaken werden auch im Februar, und weiter fort mit an die Nachtschnüre gemacht, woran aber ein kleines Fischchen oder ein Stückchen Leber zu machen ist, als wonach der Hecht gern geht. Hieben ist auch zu bemerken, daß der Hecht, besonders im Neumonde und letzten Viertel, auch bey dunkel Wetter, nur gern an die Angeln anbeißt. Man angelt auch mit diesen Hechtangeln auf dem Eise. Wenn die Seen lange mit Eis zugefroren bleiben, so beobachtet man ihren Winterstand, und hauet daneben Wuhnen in das Eis. Wie nun im Februar der Hecht schon munter wird, zu streichen, und auch gern nach dem frischen und offenen Wasser geht: also hängt man etwa drey oder vier dergleichen Angelhaken, die an einer langen Schnur zugleich angemacht sind, in die Wuhnen. Wird alsdann der Hecht das Fischchen gewahr, so begehrt er es bald hinein zu schlingen; es wird ihm aber die Mahlzeit gar sauer, maßen ihm der dreyfache Haken im Rachen hängen bleibt, da man ihn dann damit herausziehen kann. So wird er auch bey seiner völligen Streichzeit im März, auf den Flächen der Seen und Teiche, oder auch in Lachen, mit dieser Art Angeln vielfältig gefangen. Hieben ist aber noch zu bemerken, daß man sowohl auf dem Eise, als am offenen Wasser, recht still, und ohne sich zu rühren, sitzen muß, immaßen die Fische gar ein helles Gesicht und leises Gehör haben. Sobald sie nur etwas hören oder erblicken, so fahren sie fort, und nach dem Grunde zu.

3. Die

3. Die Grund-Angeln werden darum also genennet, weil man mit diesen die Fische auf dem Grunde zu fangen sucht. Sie werden insgemein von 6 bis 8 Pferdehaaren zusammengedreht; es müssen aber weiße Haare seyn, weil die Fische vor den schwarzen scheu werden. Es wird sodann eine solche Schnur, nach Erfordern, wo man weit hinein senken will, auf drey Klafter gemacht, wozu aber auch eine Angelruthe gehöret. Dieses ist ein feiner gerader und Daumens starker Stock, worauf oben noch von festem Holze eine weiß geschälte lange Spitze angemacht wird, woran die Angelschnur kömmt. Am Ende der Schnur wird der Angelhaken mit Seide oder Pferdehaaren recht fest angemacht. Einen Fuß und auch wohl noch weiter, über dem Haken, wird eine runde Bleykugel an die Schnur gezogen, welche den Haken zu Grunde führen muß. Noch weiter über der Bleykugel wird eine Federspuhle an die Schnur also angemacht, daß wenn der Haken und die Kugel zu Grunde ist, die Federspuhle auf dem Wasser liegt, woran man sehen kann, wenn ein Fisch anbeißt. Auf den Haken wird ein lebendiger Regenwurm gebunden, welcher den Haken nicht nur bedeckt, sondern wovon auch ein Stück herunter hänget. Der Wurm muß recht rein seyn, und bey dem Aufmachen fein ausgestrichen werden, damit das Unreine davon komme.

4. Mit den Klitzsch-Angeln zu fangen, ist es auch kurzweilig; denn, wenn die kleinen Fische, welche man damit fängt, recht anbeißen, so giebt es immer dabey zu thun, bald die Fische heraus zu ziehen, bald auch wieder mit der Angel hinein zu hauen. Diese Angeln werden, eben wie die vorigen, jedoch nicht so lang und stark, auch nicht ein so schweres Gesenk daran gemacht. Wenn nun zur Sommerszeit Gewitter vorhanden, daß die Ukeleyen, Rothfedern, Weißfische, und dergleichen kleine Fische, hoch steigen, und flach im Wasser gehen, so ist mit dieser Angel der beste Fang. Und zwar macht

man

man etwa Wasserschaden, oder Schnacken, oder Fliegen, oder auch Würmer, oder einen andern Köder an den Angel-Haken, und haut alsdann mit der Angel in das Wasser hinein. Man bringt oftmals den Haken kaum ins Wasser: so ist schon ein Ukeley, Rohfeder, Weißfisch, oder dergleichen da, und nagt sogleich am Haken. Man rückt aber auch gleich zu, und hebt ihn mit der Angel heraus. Diese Angel wird deswegen Klitzsch-Angel genennt, weil sie ganz flach im Wasser geführt werden muß. Doch muß man sich mit derselben auch hiernach richten, wie tief die Fische zu mancher Zeit gehen. Im Julius und August gehn sie zum höchsten im Wasser, im September aber schon tiefer, und im October noch tiefer, da sie schon anfanzen, ihren Winterstand zu suchen. Wie man mit diesen Klitsch-Angeln auch Frösche fangen könne, werde im Art. Frosch zeigen.

Der Angel-Haken ist ein von Eisen- oder Messingdrath gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken versehenes Häkchen, welches an eine pferdehärene Schnur gemacht, und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeißen, und sich also mit dem Angel-Haken selbst fangen. Dieser wird, nach Beschaffenheit der Fische, welche man damit berücken will, groß oder klein gemacht.

Die Angel-Ruthe ist eine, nach Beschaffenheit der Ufer, 10, 12 bis 15 Fuß lange zähe Ruthe, welche insgemein von Haselholz geschnitten wird. Wenn man keine so lange Ruthe bekommen kann, macht man sie aus zwey Stücken. Ja, man bedient sich auch anstatt dieser, wie insgemein die Fischdiebe solches zu practiciren pflegen, eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohrstabes, daran sich dieser, weil immer ein Glied, das auf das andere folgt, dünner, als das vorhergehende, ist, in einander schieben, und folglich die ganzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fort-

bringen lassen; welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende bey dem Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnur fest gemacht wird.

Die Angel-Schnur wird, nach Beschaffenheit der Fische, denen man nachstellt, eingerichtet, und entweder stark oder schwach gemacht. Sie ist eine aus 4, 5 oder 6 weißen Pferdehaaren zusammengedrehte Schnur, welche mit dem einen Ende an eine Angelruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einer Angel und einem Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelassen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten Nacht-Schnüre, oder Lege-Angel-Schnüre, welche von Bindfaden ungefähr eine Elle lang und eine Elle weit von einander in ziemlicher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich großen Angel-Haken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur 100 bis 120, mehr oder weniger, dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wenn man nun eine solche Nacht-Schnur brauchen will, werden Gründeln, oder andere kleine Fischchen, quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einen am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kann, angeschleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfunde schweren, Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geworfen. Solchergestalt kann man einen ziemlich breiten Fluß querüber fast ganz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch dazwischen streichen kann, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnur binden; denn es trägt sich bisweilen zu, daß starke Fische daran kommen, welche die langen Schnüre oder Leinen entzwey reißen; da kann man alsdann an demselben Büsch-

lein

lein sehen, wo sie hingelaufen sind; denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen.

Man braucht diese Legeangel oder Nachtschnüre auf die Aale, Barben, und andere Flußfische. Doch ist wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nachtschnur hingeworfen wird, mit keinem Grase oder Gebüsche bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merkt, daß er gefangen ist, sich um solche schlinget, und leicht die Angelschnur von der Leine abreisset. Eine ausführlichere Beschreibung der Angelfischerey, s. Th. XIII. S. 547, fgg.

**Angel** (Fuß-) siehe in F.

* **Angelaufene** Schnallen, und andere dergleichen von polirtem Stahl oder Eisen in Feuer blau gemachte Arbeiten, werden bloß während der tiefer Trauer gebraucht, S. Blau angelaufen, Th. V. S. 609.

**Angeln**, heißt die Fische in stehenden und fließenden Wässern mit der Fischangel oder dem Hamen fangen, und hat seinen Namen von der Angel, welche man dabey gebraucht, erhalten. Dieser Fischfang geschieht von Einigen zum Plaisir, von Vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch so viel fängt, daß er sich etwas Brod davon erwerben kann. Zu diesem Geschäfte wird allerdings Wissenschaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen muß man wissen, was für Köder oder Lockspeise für diese oder jene Art Fische, die man mit der Angel gern fangen will, sich am besten schicke, nämlich, was für Speisen ein jeder Fisch am liebsten ißt, ingleichen, woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pflegt. Denn also angelt man im May mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc.; im Junius mit rothen Käferchen; im Julius mit Laubfröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwänzen, dergleichen im August und September eben-

falls gebraucht werden. Ein Hecht beißt gern an, wenn man Frösche, Kaulbärse, Plötzen oder Rothfedern, und andere kleine Fische an den Angelhacken stecket; und überhaupt lassen sich alle Raubfische am besten mit andern Fischen fangen. Der Barsch mit einem Stückchen Krebsscheere oder Schwanze, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weißfischen, Forellen, Rothaugen, Barben, und andern Fischen mehr, braucht man gleichfalls Regenwürmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer, u. d. gl. Ein mehreres siehe unter dem Artikel Köder.

Hiernächst muß man sich mit den Angeln nach denen Fischen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Bärsen, und andern Raubfischen, muß man größere und stärkere Angelhacken haben, als zu andern geringern; wie man denn insonderheit auf die Hechte gern verdoppelte Angeln mit zween Hacken gebrauchet. Es muß auch die Angelschnure nicht gar bis an den Angelhacken gehen, sondern zwischen beyden ein eiserner oder messingener Drath, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharfen Zähnen nicht so wie die Angelschnure entzwey beißen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu befürchten ist, kann der Angelhaken nur gleich an der Schnure mit starkem weißen Zwirn oder dergleichen Seide befestigt, und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Hacken mit dem Köder in etlichen tiefen Wässern zu leicht ist, so pflegt man etwa eine halbe Elle über den Hacken ein Stückchen Bley an die Angelschnur anzumachen, damit der Hacken desto tiefer hinab, und beynahe auf den Grund des Wassers reichen möge, weil etliche Fische sehr tief gehen, jedoch muß er nicht gar auf den Boden reichen. Man muß auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen,

wenn

wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erforscht hat; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Gesenke des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern daß die Feder fein gerade auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselben Feder kann man bald sehen, wenn ein Fisch an die Angel kömmt; und nach dem Köder am Haken schnappt, denn der auf dem Wasser schwimmende Kiel zittert und bewegt sich, beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser. In diesem Fall muß man zuerst stark zucken und schnallen, damit man dem Fische den Angelhaken in den Mund haue, daß er desto tiefer eingreife, und ihn halte. Darnach muß man den Fisch gemächlich mit der Angelruthe und Schnur aus der Tiefe heraus ziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße, und mit der Angel durchgehe. Ist es ein großer und schwerer Fisch, der sich sehr wehrt, so muß man eine Zeit lang mit der Angel nachgeben, und solchen mit der Angel allmählich herum ziehen, damit er sich ermüde, und hernach desto gewisser an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man auch immer auf den Köder Achtung geben, und bisweilen nach demselben sehen; denn wenn er vom Haken hinweg ist, so beißt kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemacht werden muß; man muß auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, denn so bald sie unten den Haken unter dem Köder sehen, wollen sie nicht anbeißen. Die Fische gehen im August am allerhöchsten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man muß sich also mit der Angelschnur darnach richten, und dieselbe etwas verlängern; denn im September geht der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser, als im August; im October noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber bis wieder in den Frühling hinein

geht er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angelschnur darnach zu bekielen ist.

Die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen; man fängt aber auch dieses Geschäfft bereits bald nach Walpurgis an, und treibt solches bis in den Herbst, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunkeles Wetter ist; denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angelschnur gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neumond und letzten Viertel, beißen die Fische, sonderlich die Hechte, am meisten an.

Eine ausführlichere Beschreibung der Angelfischerey, s. im Art. Fisch-Fang.

*Angelica*, Fr. Angelique, D. Angelik, Engelwurz, Brustwurz, Luftwurz. Die gemeine Angelik, welche in den Gärten zum Gebrauch in der Arzeney gezogen wird, ist die so genannte Garten-Angelik, Angelica sativa *C. B. P.* 155. Angelica major. Angelica (sativa) foliorum impari lobato, *Linn. Fl. Lapp.* 101. Sie wird zween bis drey Fuß hoch. Sie bekömmt von unten zween Stängel, von einer röthlichen Farbe, sonderlich von unten, knotig und hohl, mit vielen Höhlungen und Seitenblättern. Ihre Blätter hängen hin und wieder an langen Stielen; sie sind rund herum gezackt, von einer braunen oder dunkelgrünen Farbe. Es ist dieses eine doldentragende Pflanze. Die größere Dolde ist aus verschiedenen kleinern zusammen gesetzt. Die Hülle oder Einfassung der größern Dolde besteht aus fünf kleinen Blättern; die kleinen Dolden aber haben acht Blätter. Die Blumenkelche sind in fünf Theile seicht zerschnitten. Die Blumen der ganzen Dolde sind einförmig; eine jede derselben besteht aus fünf Blumenblättern, welche abfallen. Sie haben fünf Staubfäden, welche länger sind, als die Blumenblätter, und oben ein einzeles Kölblein haben. Der Eyerstock steht unter der Blume, und unterstützt zween rückwärts gebo-

gebogene Griffel, welche stumpfe Narben haben. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine rundliche Frucht, die zween Theile zerspringt, und aus zween Samen besteht, welche auf der einen Seite flach, auf der andern aber conver sind, und eine Einfassung haben. Die Wurzel ist eine an drey Finger dicke Stange, wie Meerrettig, mit vielen Seitenknollen und Armen, auswendig schwärzlich, inwendig weiß. Sie ist voll scharfen bittern Saftes, und hat einen sehr angenehmen gewürzhaften Geruch. Die ganze Pflanze riecht aromatisch, und etwas nach Bisam.

Die sogenannte Erzengel-Wurz, Archangelica, Angelica Scandiaca, *Tab. Ic.* 82. Angelica (Archangelica) altissima foliorum lobis maximis serratis, wächst in Ungarn, und in einigen Theilen Deutschlandes, wild. Verschiedene neuere Botanisten haben dieselbe nur für eine Varietät von der ersten gehalten; Miller aber, welcher diese Pflanze viele Jahre gezogen hat, versichert aus eigener Erfahrung, daß er nie eine Veränderung an derselben wahrgenommen habe; indem alle Pflanzen, die er aus dem Samen gezogen, vollkommen so ausgefallen, wie die Mutterpflanze war, und wenn er sie in eben den Boden setzte, wo die gemeine Sorte stand, wurden sie zweymal so groß, als diese. Auch sind die Blätter dieser Sorte viel größer, und weit tiefer am Rande gesägt; ferner sind auch die Dolden weit größer, und die Blumen sind gelb. Diese Sorte dauert selten länger als zwey bis drey Jahre; man muß demnach immer junge Pflanzen nachziehen, damit die Art nicht ausgehe. Den Samen säet man am besten im Herbste aus; denn wenn solches erst im Frühlinge geschieht, so schlägt er nicht an.

Die Angelica Canadensis atro-purpurea *Cornut. Canad.* 196, oder Angelica extimo foliorum pari coadunato, folio terminali petiolato, *Prod. Leyd.* 103; und die Angelica lucida Canadensis, 196. oder Angelica

foliis aequalibus ovatis inciso-serratis, *Hort. Cliff.* 97, wachsen in Nordamerika wild. Von daher ist der Same nach Europa geschickt worden, wo die Pflanzen, um der Mannigfalkeit willen, in den Gärten gezogen werden. Da sie aber keinen Nutzen, und eine geringe Schönheit haben, werden sie nur in wenigen Gärten gehalten. Sie sind beyde sehr dauerhafte Pflanzen, und lassen sich leicht aus dem Samen ziehen, den man im Herbste aussäen muß. Wenn alsdann die Pflanzen groß genug sind, daß sie zum Versetzen taugen, muß man sie in einen nassen Boden setzen, wo sie Schatten haben; auch muß man ihnen auf allen Seiten zween Schuh Platz lassen. Sie werden 4 bis 5 Schuh hoch, und treiben verschiedene Stängel aus der Wurzel, welches besonders im zweyten Jahre nach der Aussaat geschieht. Sie werden alsdann im Junius blühen, und im September reifen Samen haben. Die Wurzeln dieser Sorte dauern selten länger, als 2 bis 3 Jahr.

Die gemeine Angelik wächst gern in einem sehr nassen Boden. Den Samen dieser Sorte muß man bald darnach, wenn er reif geworden ist, aussäen; denn, wenn derselbe bis auf den Frühling aufgehoben wird, so gehet unter 40 Samenkörnern kaum ein einziges auf. Wenn die Pflanzen ungefähr 6 Zoll hoch sind, so muß man sie in einer ziemlichen Entfernung von einander versetzen, indem sich ihre Blätter sehr weit ausbreiten. Diese Pflanzen kommen am besten an den Seiten der Wassergräben oder kleinen Teiche fort. Wenn man sie daselbst drey Schuh weit von einander einsetzt, werden sie außerordentlich stark treiben. Im zweyten Jahre nach der Aussaat werden sie blühen. Wenn man daher willens ist, die Wurzeln zu erhalten, muß man diese Schößlinge, an denen die Blüthe zum Vorschein kommen will, im May abschneiden; da sie alsdann an den Seiten der Wurzeln Häupter heraus treiben, wodurch sie 3 bis 4 Jahr erhalten werden können. Hat man sie aber

Samen

Samen tragen lassen, so werden ihre Wurzeln bald darnach verderben. Wenn man die Angelik nur um des Samens willen zieht, so muß man jährlich eine neue Saat davon machen, um diejenigen Pflanzen, die abgehen, wieder zu ersetzen. Denn wenn man die Pflanzen in Samen gehen läßt, so dauern sie nicht länger, als zwey Jahr.

* Die wilde Angelik ist zweyerley: 1. Angelica sylvestris major; sie wächst nur auf nassen und sumpfigen Wiesen. Alles Vieh frißt sie grün gern, daher man sie auch nur grün verfüttern muß; denn alsdann kann das Vieh sowohl die Blätter, als auch den Stängel, genießen, welcher, wenn er trocken wird, wegen seiner Härte ein untaugliches Futter abgiebt.

2. Angelica sylvestris minor, Angelica erratica, oder sylvestris repens, Pycnocomos *Brunf.* Podagraria *Linn.* Aegopodium, Herba Gerardi, *Tabern.* Fr. Herbe à Gérard, D. Geißfuß, Gierß, Griesbart, (im g. L. Gersch oder Giersch, welches vermuthlich ein aus Griesbart verderbter Name ist,) Gerhardskraut, Hahnenfuß, Hinfuß, Wirscherlewersch, Zipperleinkraut; wächst gemeiniglich an Zäunen und in Baumgärten. Sie würde für das Vieh ein nicht eben ungesundes Futter abgeben, wenn sie sich nur durch die Wurzel nicht so sehr ausbreitete, und beynahe alles andere Gras gänzlich unterdrückte, auch mehr Heu gäbe, als man davon gewinnt. Es fressen sie nur das Rindvieh und die Ziegen. Wo sie in Gärten wächst, da giebt sie grün ein gutes Futter für das Rindvieh ab, weil die abgeschnittenen Blätter bald wieder nachwachsen, und sie folglich öfters genutzt werden kann. An vielen Orten werden die Blätter im Frühlinge, wenn sie heraus kommen, von den Landleuten abgeschnitten, unter den Grünkohl gekocht, und als eine gesunde Speise genossen. Ein ungefährer Zufall und Irrthum, als man einstmal die Blätter dieser wilden Angelik für Aetichlaub ansah, und äußerlich zu Linderung

der podagrischen Schmerzen auflegte, hat uns gelehret, daß dieses Gewächs eine schmerzstillende Eigenschaft besitze, welches sich aber so leicht, aus Besorgung eines übeln Erfolges, nicht nachmachen läßt, indem der Schade, wenn die podagrische Feuchtigkeit zurück schlüge, größer seyn könnte, als der davon zu hoffende Nutzen. Man findet deswegen in den Apotheken hievon gar nichts. Sie wird an einigen Orten Angelique Boucane genannt.

Die schmalblätterige Angelik, Angelica tenuifolia; Sefeli foliis bipinnatis sublinearibus, petiolis bali membranaceis, seminibus ovalibus, s. Carvifolia *Linn.* liebt etwas feuchte Wiesen, und geht im Stängel ½ bis ¾ Ellen hoch. Die Blätter kommen den Blättern des Wiesenkümmels ziemlich nahe, und werden von dem Vieh gern gefressen. Da sie nicht allzu häufig wächst, den übrigen Wiesengewächsen nicht hinderlich, dem Viehe auch nicht unzuträglich ist, so hat man nicht nöthig, sie auszurotten, jedoch auch ihren Anbau zu befördern nicht Ursache.

Die Wurzeln der Angelica Canadensis purpurea, sind das starke Gift, womit die wilden Weibsbilder in Canada, die von ihren Männern verstoßen sind, sich das Leben zu nehmen pflegen, und gegen welches Gift auch die besten Hülfsmittel, die sonst selbst gegen der Klapperschlangen Biß dienen, nicht die geringste Hülfe geben.

Die wahre oder Garten-Angelik, Angelica *Offic.* hortensis s sativa TRAG. MATTH. PARK. *C. B. P. B.* major DOD. odorata CAM. Smyrnium CORD. Costus niger, hat Tournefort von den übrigen Gattungen des Angelicageschlechtes getrennet, und zu der Meisterwurz gezählt, daher er sie Imperatoria sativa nennet. Ihrer unvergleichlichen Kräfte wegen, heißt sie auch Heilige-Geist-Wurzel; und, weil sie dem Würgeengel, der Pest, gewaltig widersteht, und, nach einer alten geschichtschreiberischen Sage, diese

Kraft

Kraft durch einen Engel im Traum jemanden entdeckt worden seyn soll, als die Armee eines gewissen Kaisers von der Pest angesteckt war, ist sie Angelica oder Engelwurz genannt worden. Die meiste und kräftigste kömmt aus hohen Gebirgen, insonderheit aus Böhmen und der Schweiz; man findet auch viel in Norwegen, Island und Pommern. Das Land zur Erziehung dieser Wurzel muß wohl gegraben, und mit verfaultem Miste gedünget werden.

Die Erziehung selbst geschieht auf zweyerley Art. Erstlich durch den Samen, welcher weiß und breit, fast wie Pastinaksamen, doch etwas größer, aussieht. Er wird im Frühlinge im März gesäet, eingefüßelt, und untergeharket, und liebt einen zur Sonne wohlgelegenen Ort. Wenn er aufgegangen ist, muß er vom Unkraute rein gehalten werden. Stehen die Pflanzen zu dick, so können sie, wenn sie etwas erwachsen sind, verzogen, und auf ein anders wohlgegrabenes und gedüngtes Land einen Schuh weit in Quadrat gesteckt werden, und eben so viel müssen sie auch auf dem Lande, wo sie hingesäet worden, Raum bekommen. Wenn man die Pflanzen nicht alle zum Versetzen braucht, muß man sie mit dem Gätehäcklein durchschneiden, daß sie auf dem Lande trocknen und dürre werden, und endlich verderben, damit die übrigen Wurzeln desto größer und schöner wachsen können. Beym warmen und dürren Wetter können sie das Begießen wohl vertragen, und ist ihnen im Wachsthum sehr zuträglich. Je mehr sie an ihren dicken Knollen Fasern oder Bärte, ungefähr einen halben Schuh lang, haben, desto lieber kaufen sie die Materialhändler.

Die andere Vermehrung geschieht sowohl im Frühlinge, als auch zur Herbstzeit, kurz vor Michaelis, wenn man von den Wurzeln die Knötlein oder Keimen abbricht, und ebenfalls auf ein solches Land, wie oben gesagt worden, auch in eben der Weite, pflanzet. Im

zweyten

zweyten Jahre, und zwar im Frühlinge, werden sie ausgehoben, von der Erde gesäubert, und auf einen luftigen doch schattigen Boden geleget, damit sie abtrocknen und dürre werden können, wobey aber das Umwenden der Wurzeln alle zween bis drey Tage geschehen muß, damit sie nicht verschimmeln oder verderben. Zum Samenziehen läßt man einige alte Wurzeln stehen, welche zuweilen im zweyten oder dritten Jahre gewiß Samen bringen.

Die Naturforscher haben an der Angelikablume, so wie an den mehresten Doldenpflanzen, zwo Arten von Insecten bemerkt. Die eine gehöret zu der Gattung der Käfer; und wird das Leichentuch, Drap mortuaire, Scarabæus nigro-cœrulescens, maculis albis sparsis, ordine macularum abdominalium longitudinali, GEOFF. 79. genennet. Dieses Insect hat die nämliche Gestalt wie der Maykäfer; es ist oben und unten schwarz, ein wenig bläulich, und mit weißen Flecken bezeichnet. Es hat auf der Brust weiße Tüpfel, die in zwo länglichen Seiten stehen; auf jeder Seite siehet man drey große und einige kleinere Tüpfelchen. Unter dem Bauche hat es gleichfalls zwo Reihen weiße Tüpfelchen, deren ein jedes mitten in dem Ringe dieses Theiles stehet. Das zweyte Insect, so sich von den Blumen der Engelwurz nährt, heißt der Hautfresser, Dermestes elytris corneis pellucidis, thorace obscuriore, GEOFF. 208. Die Flügeldecken dieses Insects sind glänzend, durchsichtig, und von einer weißen Hornfarbe; die Fühlhörner haben gleiche Farbe mit den Füßen; die Brust ist breit, und von dunkler Farbe, und die Augen sind fast schwarz; der ganze Körper ist rund.

In Island bedienen sich die Einwohner der Stängel zur Speise. Sie schälen dieselbe, und einige Fremde, welche hinkamen, und aus Mangel anderer Kost davon aßen, haben bezeugt, daß sie sehr schmackhaft seyn. Die Gärtner um London, welche Wassergräben haben, die durch ihre Gärten laufen, ziehen diese Pflanzen in

großer

großer Menge, welche ihnen die Zuckerbäcker häufig abkaufen, welche die zarten Stängel, die im May abgeschnitten werden, einzumachen, und als Confect zu brauchen pflegen. Auch brauchen die Engländer Blätter und Wurzeln von dieser Pflanze zu Brühen bey ihren Speisen, weil sie die dicken Säfte und den stinkenden Athem verbessern, und viel zur Verdauung beytragen. Die Wurzel hat vornämlich eine gifttreibende Kraft, und kann auf vielerley Art als ein Präservativ gegen die Pest und andere ansteckende Seuchen gebraucht werden. Wer ein klein Stück davon im Munde behält, oder, früh Morgens nur ein Paar Schlucke Wein oder Rosenwasser, darin sie geweicht hat, trinkt, kann den ganzen Tag über von keiner bösen Luft angesteckt werden. Man kann in dieser Absicht auch eine Latwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem destillirten Oehl mit Zuckerzeltlein in den Mund, oder einen Balsam mit ausgepreßtem Muskatenöhle, zubereiten. Gießt man Essig über einen Theil dieser gestoßenen Wurzeln, mit andern dergleichen dem Gifte widerstehenden Dingen vermischt, und läßt es in der Wärme einige Tage hinter einander stehen: so hat man einen guten Gift- und Pestessig, welcher äußerlich und innerlich dient. Simon Pauli gab zur Zeit der Contagion den Geistlichen den Rath, daß sie ihre Kleider und Mäntel mit dem Pulver der Angelikwurzel bestreuen möchten, welches damals sehr gut gethan; und wenn schon jemand inficirt gewesen, gab er so fort ein Quent von diesem Pulver in Cardobenedictenwasser ein, daß die Patienten wacker schwitzten.

Die Angelik tilget auch die kalten Fieber, stärket den Magen, und hilft verdauen; zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, und alle innerliche Geschwulst, dämpfet die Blähungen des Leibes, stillt das tröpflichte Harnen und Harnwinde, tödtet die Würme; ist in Mutterkrankheiten mit Grimmen dienlich, befördert die monatliche Reinigung und Geburt, mildert die Nachwehen,

hen, wenn man sie mit Zitwerwurzel im warmen Wein giebt; räumt die Brust, vertreibt den kalten und feuchten Husten, das Keichen und die Engbrüstigkeit, und verzehret alle böse Feuchtigkeit, deshalb sie auch Luft- oder Brustwurzel, Radix pectoraria, genannt wird. Sie wird auch von einigen wider den Scharbock gebraucht. Sie soll auch die Trunkenheit verhüten, wenn man einer Bohne groß davon ißt. Die Wurzel gekäuet, und in die hohlen Zähne gethan, stillet derselben Schmerzen, und macht einen wohlriechenden Athem. Der Saft und das Pulver reinigt, und erfüllt die tiefen Wunden und faulen Geschwüre mit Fleische. Gleiche Kraft hat auch der Same, in Wein oder Wasser gesotten, und frische oder alte Schäden damit gewaschen. Die Blätter der Angelik, mit Raute und Honig gestoßen, und als ein Umschlag aufgelegt, heilen die Bisse der wüthenden Hunde und Schlangenstiche. Wenn man sie einem Febricitanten auf den Kopf legt, ziehen sie alle Fieberhitze an sich. Einige halten dafür, wenn sie die Wurzel bey sich tragen, soll ihnen keine Zauberey schaden können. Andere hängen sie auf die bloße Haut an den Hals, zur Verhütung der Pest. D. Müller in Lindau am Bodensee ließ eine Salbe wider die Contracturen daraus bereiten. Er nahm hiezu 1½ Pfund frische klein zerschnittene Wurzeln, ließ sie in genugsamem Wein und in einem verschlossenen Gefäß so lange sieden, bis ein schleimiges Extract davon erhalten wurde; dieses vermischte er mit venedischer in Branntwein aufgelöster Seife 1 Pfund, Regenwurmöhl ½ Pfund, und Campher 1 Loth, und ließ des Tages etliche mal die Glieder damit einschmieren. Das destillirte Oehl und das Extract aus dieser Wurzel unter die Rotulas oder Zuckerküchlein gemischt, und des Tages etliche davon genossen, stärket das Herz, und vertreibt das Herzpochen. Das Oehl mit einem Trunke Isoppwasser laulich eingenommen, dient für die Engbrüstigkeit und den kurzen.

Athem.

Athem. Aeußerlich gebraucht, stillt es das Grimmen und Reißen im Leibe, insonderheit bey jungen Kindern, und lindert die Magenschmerzen.

Abgezogenes Angeliken-Wasser. Man nimmt ½ Unze Angelik, eben soviel Zimmet, ¼ Unze Gewürznägelein, eben soviel Mastix, Coriander und Sternanieß, nebst ½ Unze Cedernholz; stößt alles in einem Mörser sehr klein, läßt es in einem Maß Branntwein eine Nacht über weichen, thut es in einen gläsernen Destillirkolben, und destillirt es im heißen Wasser (Marienbade.) Von dieser Essenz thut man in ein Maß Branntwein, 1, 2 bis 3 Unzen, und etwas Ambra und Bisam, auch Zibeth, so viel als nöthig, dazu.

Oder: man nimmt Wasser, worin eine Unze gereinigter Salpeter oder Weinsteinsalz zergangen ist; darin läßt man 8 Unzen Angelikenwurzel, oder andere Kräuter, die man abziehen will, auf die Art weichen, daß allzeit der achte Theil Salz gegen die Wurzel oder Kräuter zu rechnen ist. Man läßt das Eingeweichte kochen, damit sich die Kraft herausziehe, gießt alsdann das Flüssige ab, und läßt es im Dunstbade so dick als Honig werden, (weil die Verrauchung im Marienbade allzu langsam geschieht, und bey einem andern Feuer das Anbrennen zu befürchten ist;) und gießt auf dieses Extract oder Honig sechsmal so viel Branntwein, um es zur Essenz zu machen, oder destillirt den Branntwein als ein Extract.

Man kann auf diese Art aus allen Erdgewächsen, die mit auflösenden Wässern abgezogen werden müssen, Extracte machen. Bey harzigen Pflanzen aber, in welche das Wasser nicht wirkt, muß Weingeist mit Weinstein abgezogen gebraucht werden. Die Ursache, warum man Weinstein zum Weingeiste nimmt, ist, damit das feste Salz des Weinsteins das Gewebe des harzigen, öhligen und schleimigen Wesens der Erdgewächse auflöse, welches sonst in dem Magen zu Boden fallen, und sich in den Falten desselben anhängen würde. Diese also

so zubereitete Essenzen lösen sich in wässerigen Sachen auf, ohne daß es nöthig wäre, sie vorher niederzuschlagen, indem das feste Salz und die irdischen Theile der Pflanze von dem Weingeiste nicht angegriffen worden.

Das destillirte Angeliken-Wasser heilt alle Stiche und Bisse giftiger Thiere.

Angeliken-Wurzeln einzumachen. Nachdem man die Blätter und die oberste Haut von den Stängeln, welche aber recht frisch, ziemlich dick, und ehe sie zu Samen aufgeschossen, seyn müssen, abgestreift hat, schneidet man sie nach Gefallen, so lang man will, und legt sie in frisches Wasser. Nachher blanchirt man sie in einem andern Wasser, und kocht sie stark. Wenn sich diese hineingethane Stängel leicht von einander zerbrechen lassen, so haben sie genug gesotten. Man nimmt sie deshalb vom Feuer, und läßt sie in eben dem Wasser kalt und wieder grün werden. Hernach nimmt man sie heraus, und legt sie noch zweymal nach einander in frisches Wasser. Wenn sie hernach durch den Durchschlag abgelaufen sind, thut man sie in eine Conditor-Pfanne, mit gereinigtem Zucker, worin sie 10 bis 12 Mahl aufwallen müssen; zieht sie darnach aus dem Zucker heraus, schäumt sie ab, und wirft sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Morgen läßt man den Zucker davon ablaufen, läßt ihn so lange kochen, bis er kleine Perlen wirft, und gießt ihn wieder über die Angelik-Stängel her. Zween oder drey Tage darnach gießt man den Zucker wieder ab, läßt den Syrupp wieder kochen, bis er große Perlen wirft, thut aber noch mehr Zucker dazu, legt die Angeliken hinein, und läßt sie 5 bis 6 mal aufkochen; nimmt sie heraus, läßt sie abtröpfeln, trocknet sie auf Kohlen, bestreut sie mit etwas Zucker, und läßt sie vollends in einem Conditor-Ofen trocknen.

*Angelica montana perennis*, Paludapii folio, *Tourn.* siehe Levisticum.

*Angelica spinosa*, Angelique épineuse; siehe Aralia.

Ange-

**Angeliken-Saft**, siehe Opoponax.

*Angelin*, Angelyn; siehe Andira.

*Angelique de Bordeaux*, Angelique de Rome, Arten Birnen; siehe unter Birnbaum, Th. V. S. 450.

*Angelot*, eine engländische Goldmünze; s. Engelot.

*Angelot*, eine Art französischer Käse, welche in der Normandie, in der Landschaft Bray gemacht werden, daher man sie auch Angelots de Brie und Angelots de Bray nennt. Sie werden gemeiniglich in Näpfe, von Weiden gemacht, gelegt, die zum Theil wie ein Herz, zum Theil aber auch viereckig aussehen. Sie sind klein, sehr fett, und von einem vortrefflichen Geschmacke.

*Angelyn*, siehe Andira.

**Angemacht Bier**, siehe Anmachen, das Bier.

* **Anger** oder **Espan**, Fr. Varenne, heißt ein Stück ungebauetes Feld oder Land, welches vor oder zwischen den Aeckern oder Wiesen liegt, mit Grase bewachsen, und dem Pferde-Rind-Schaf- und Gänseviehe zu gewissen Zeiten zur Weide gewidmet ist. Wenn eine solche Viehweide einem ganzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heißt es ein Gemein-Anger, oder Gemein-Espan. Die Gänse sollten billig auf einem Anger, einen besondern in etliche Weiden abgetheilten Platz haben, damit sie allein auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem ganzen Anger herum laufen mögen; denn, wo sie hinpferchen, da verbrennt ihr Mist, weil er hitzig ist, das Gras mit samt der Wurzel; und überdieß pflegt auch das Gras, wo sie abbeißen, sehr hart und ungern nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo große Anger sind, pflegt man solche in drey Theile (außer der Gänseweide) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rindviehe zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingsten gehägt, und daher die Pfingstweide genannt: der dritte Theil aber pflegt erst nach dem Johannistage mit dem Viehe behütet zu werden, und

führt daher den Namen der Johannis = Weide. Die Pferde gehn gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem Anger, oder haben, nach Gewohnheit des Ortes, ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachtermaßen nicht abgetheilt wird, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und alsdann wird der ganze Anger zur Pfingst = Weide gebraucht. Man spart die Gemein = Anger, so viel möglich ist, und treibt das Vieh, sobald das Getreide vom Felde, auf die Stoppeln, und wo Brachfeld ist, wechselsweise auf das Brachfeld, damit der Anger sich wieder erholen, und Gras nachwachsen könne. Man pflegt manchmal, wenn das Vieh die Anger nicht mehr betritt, die Schafe dahin zu treiben, um den Anger zu pferchen und zu düngen; an einigen Orten aber wird dieses nicht gelitten.

**Anger = Blümlein**, siehe Bellis.

**Anger = Kraut**, siehe Polygonum.

**Anger = Recht**, Anrecht, heißt das Recht oder die Befugniß der Obrigkeit oder Herrschaft eines Ortes, die in ihrem Gebiete befindlichen Anger und Auen vor sich ganz allein, und mit Ausschließung der Unterthanen, zu nutzen; es wäre denn, daß sie aus eigener und freyer Bewegung einem Andern solches Recht überlassen und zugestehen.

**Angerögt seyn**, ein Zufall bey Kindern; s. Herzgespann.

* **Angerten**, Angarten, sind Aecker, worauf nicht gesäet ist. Siehe Brach = Acker.

* **Angeschirren** oder **Anschirren**, heißt, den Pferden, und anderm Zugviehe, wenn man damit fahren, oder sonst eine Arbeit verrichten will, das Zeug oder Geschirre auflegen. Solches soll früh Morgens, zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, geputzt und gefüttert sind, geschehen, damit an der Feld = und anderer Arbeit nichts verabsäumt werden möge.

***Angeschossen**; alles, was vom Wildbret nach dem Schuß schweißt, nennen die Jäger: es ist angeschossen.

## Angesicht, Gesicht oder Antlitz, L. Facies, Fr. Visage.

### Das Gesicht zu verschönern.

1. Man nimmt 2 Unzen gepülverten Wißmuth, und 4 Unzen Scheidewasser; setzt es in einem großen irdenen Geschirre unter eine Feuermauer, oder mitten in einen Hof, und läßt alles zusammen 24 Stunden stehen; alsdann nimmt man das Wasser, welches klar scheinen wird, gießt es in ein anderes Geschirr oder Terrine, und darunter eine eben so schwere Quantität gesalzenen Wassers; läßt beydes wieder 24 Stunden ruhen, da sich dann den Morgen darauf der Wißmuth zu Boden gesetzt haben wird; alsdann gießt man das darüber stehende Wasser sacht ab, und läßt ihn, nachdem man denselben sechs oder siebenmal mit gemeinem Wasser gewaschen hat, an der Sonne trocknen. Man kann dieses Pulver mit Pomade von Jasmin, oder von Schöpsenfüßen oder Kalbsbeinen gebrauchen. Oder, damit sie bessere Wirkung thue, mache man sich folgende.

Pomade, das Gesicht schöner zu machen. Man nehme Weißwurz (Radix Sigilli Salomonis) und Zwiebeln, von jedem 2 Unzen; wasche sie wohl, und lasse sie 6 Tage in frischem Wasser weichen, nehme sie alsdann heraus, trockne sie ab, und schneide sie ganz klein. Nach diesem lasse man sie mit dem Nierenfette vom Lamme, und mit frischem Schweineschmeer (Panne de Porc *), von jedem ungefähr 4 Unzen, sechs Tage in Wasser weichen, und gebe ihnen, alle Tage zweymal frisches Wasser. Nach Verlauf. dieser Zeit muß man das Fett und Schmeer mit demselben Wasser zergehen lassen, es in porzellanene Töpfe thun, und alle Tage fri-



*) Dem Uebersetzer des Chomel scheint diese Bedeutung des Wortes Panne unbekannt gewesen zu seyn; indem er es im I. Th. des öcon. und physical. Lex. S. 426. durch Nierenfett vom Pfau übersetzt, wozu er durch die bekannte Bedeutung, da Panne auch ein Pfau heißt, verleitet worden. Der Zusatz de porc hätte ihn leicht eines bessern belehren können. R.

sches Wasser darüber gießen. Auf jede Unze von dieser Pomade kann man ein Quent des vorbeschriebenen Pulvers zusetzen, welches man, wegen seiner Weiße, Perlen-Weiß (Blanc de Perles) nennen kann. Diese Pomade macht nicht allein schön, sondern ist auch für die Röthe, Flechten, Finnen, und andere Fehler der Haut, dienlich. Man muß aber behutsam damit verfahren.

2. Man vermische geraspelt Ochsenhorn mit süßem Mandelöhl, lasse es darin eine Zeitlang weichen, und wasche sich das Gesicht damit.

3. Man kann sich auch destillirter Wässer von Melonen, Bohnenblüthe, wildem Wein und grüner Gerste, d. i. solcher, deren Korn noch nicht ganz gebildet, sondern noch milchicht ist, imgleichen des Wassers, welches sich in denen Blasen befindet, die sich im Sommer auf den wilden Rüstern zu erzeugen pflegen, bedienen.

4. Senac ist der Meinung, es komme darauf an, die Ausdünstung des Gesichts zu verhindern. Denn indem solchergestalt in den kleinen Gefäßen eine heilsame Verstopfung der Lymphe und des Bluts vorgeht, bleibt die Haut gespannter, sieht schön roth und weiß aus, und ist ohne Runzeln. Da nun das Oehl die Ausdünstung zurück hält, so räth er, sich entweder das Gesicht damit zu reiben, oder Sachen, wovon das Oehl der Hauptbestandtheil ist, darauf zu legen; aber keinen Anstrich von Schminke, weil diese, wenn sie trocken wird, die Haut runzlicht macht.

5. Abgezogenes Wasser, welches eine schöne Fleischfarbe verschafft. Man nimmt 2 Maß (Pinte) Weinessig, 2 Unzen Fischleim, 2 Unzen Muskatennüsse, und 6 Unzen gemeinen Honig, läßt es zusammen bey gelindem Feuer destilliren, und schüttet nachher etwas rothes Sandelholz in den abgezogenen Liquor, um ihn ein wenig zu färben. Ehe man sich dessen bedient, muß man sich vorher mit Seifenwasser rein waschen. Wenn man

sich mit dem destillirten Wasser gewaschen hat, muß man sich ja nicht abtrocknen, da alsdann das Gesicht schön roth bleibt, und recht frisch und gesund aussieht.

6. Ein vortrefflicher Glanz für die Haut. Man muß gleiche Theile von Limoniensaft und Eyweiß nehmen, und in einem glasurten irdenen Topfe, der an ein gelindes Feuer gesetzt wird, wohl zusammen schlagen. Man rührt es beständig mit einem hölzernen Spatel um, bis es beynahe die Consistenz einer Butter angenommen hat. Man hebt es zum Gebrauch auf, und wenn man sich dessen bedienen will, kann man etwas von einer wohlriechenden Essenz, welche man am angenehmsten findet, hinzu thun. Man thut auch wohl, wenn man sich das Gesicht vorher mit Reißwasser reinigt, ehe man sich damit salbt. Dieses ist eins der besten Mittel, wenn man sich das Gesicht schön, glänzend und glatt machen will.

7. Oder: man nimmt eine Handvoll Bohnenblüthe, Flieder- und Buglossenblumen; eine Taube, die gehörig ausgenommen wird; den Saft von 2 Limonien, 4 Unzen Salz, und 5 Unzen Campher; läßt alles im Marienbade destilliren; thut in das destillirte Wasser einige Gran guten Bisam, und setzt es einen Monat an die Sonne; doch muß man das Gefäß, worin der Liquor befindlich ist, des Abends ins Zimmer nehmen. Wenn man ihn brauchen will, befeuchtet man damit ein Läppchen; und reibet sich das Gesicht ganz gelinde damit.

8. Talkstein-Wasser. Alle diejenigen, welche, Schönheitsmittel zu irfinden, sich bemüht, haben es sehr bedauert, daß das Geheimniß des Talkwassers verloren gegangen ist, und die Entdeckung desselben ist von ihnen als eine für die Schönheit sehr wichtige Erfindung angesehen worden. Folgende Verordnung wird vermuthlich der wahren Composition dieses so berühmten und hochgeschätzten Wassers sehr nahe kommen.

Man nimmt eine beliebige Menge vom Talkstein, theilt sie in Blätter, und calcinirt sie mit gelbem Schwefel. Nach der Calcination stößt man es klein, siebt es durch, und wäscht es in einer großen Menge heißen Wassers. Wenn man gewiß versichert ist, durch dieses Wasser alle Salze weggenommen zu haben, so neigt man daß Gefäß, läßt das Wasser ablaufen, das unten bleibende Dicke aber kochen. Wenn es trocken ist, calcinirt man es nochmals in einem Ofen, zwo Stunden lang, bey einem starken Feuer. Darauf nimmt man ein Pfund von diesem calcinirten Talk, und stößt ihn mit zwo Unzen Salmiak zu Pulver. Dieses thut man in ein gläsernes Gefäß, welches an einem feuchten Orte stehen muß. Darauf wird aller Talk sich von selbst auflösen, und man darf alsdann nur ganz sacht das Gefäß neigen, und den Liquor abgießen; man muß sich aber in Acht nehmen, daß man ihn nicht trübe mache. Dieser Liquor ist so weiß und schön, als eine Perle. Hohen Standespersonen kann man kein herrlicheres und vortrefflicheres Schönheitsmittel liefern.

9. Talk-Oehl, welches von selbst zergangen ist. Man thut pulverisirten Talk, und mit Salpeter calcinirtes Weinsteinsalz, schichtenweise in einen Schmelztiegel, und läßt diesen 6 Stunden lang in einem starken Feuer stehen, nimmt ihn sodann heraus, und gießt auf die calcinirte Materie guten destillirten Weinessig, seihet den Liquor durch, läßt ihn gerinnen, süßt ihn ab, und setzt ihn in den Keller, damit er zerfließe. Dieses Talköhl ist eben so schätzbar, als das Talkwasser. Ueberdieß dient dasselbe auch wider die Blattern und andere Flecken des Angesichts.

10. Balsamisches Wasser. Man nimmt 1 Pfund venedischen Terpenthin, Lorbeeröhl, Galbanum, arabisches Gummi, Epheu-Gummi, Weihrauch, Myrrhen, Leber-Aloe, Aloe-Holz, Galgant, Nelken, Braunellen (Consolida minor), Zimmet, Muskatennuß,

nuß, Zitwer, Ingber, weißen Diptam, von jedem 3 Unzen; Borax, 4 Unzen; Bisam, 1 Quent; Ambergris, 20 Gran; gießt darauf 20 Maß Branntwein, nachdem man vorher alles, was sich pulverisiren läßt, gestoßen hat, und destillirt es.

Das daraus entstehende balsamische Wasser stärkt die Theile, und giebt ihnen Schönheit und Stärke, die den Augen sehr gefallen muß.

11. Weißes Schönheits-Wasser. Man nimmt 8 Unzen süße Mandeln, und 4 Unzen bittere; stößt sie mit 2 Pfund Wegerich- oder Rosenwasser, und läßt nachher darin einen halben Scrupel corrosivischen Sublimat, und das Weiße von zwey Eyern, zergehen.

12. Ein Wasser, welches der Haut einen Glanz giebt. Man nimmt 2 Unzen Borax, eine Unze Fels-Alaun (Alumen rupeum), 2 Quent Campher, 1 Unze Feder-Alaun (Alumen plumosum), und eben so viel Alumen scissile; pulverisirt alles, und läßt es in einer großen Menge Brunnenwasser kochen; alsdann läßt man das Weiße von zwey Eyern in etwas Weinbeersaft (Verjus) zergehen, thut dieses in das Wasser, wenn man es vom Feuer nimmt, und läßt alles 20 Tage an der Sonne stehen.

13. Einige Damen waschen nur das Gesicht mit einem Wasser, worin sie haben Alaun zergehen lassen. Dieses Wasser macht zwar die Haut glänzend; allein, man muß auch befürchten, daß sie davon runzlig wird, denn der Alaun ist ein stark zusammenziehendes Mittel.

14. Ein schönes Mittel, die Haut weiß zu machen. Man nimmt Silberglätte, Mastix, Olibanum, Colophonium, von jedem gleich viel; reibt es auf einem Marmorsteine, und wirft es alles in einen Kolben, mit einer hinlänglichen Quantität weißem und schön riechendem Weins. Das Wasser, welches durch die Destillation übergeht, macht die Haut so weiß, daß man sie hernach waschen kann, ohne zu befürchten, daß die Weiße vergehen wird.

15. Andere bedienen sich, zu eben dem Behuf, eines Wassers, das mit Melonenkernen, Aronswurzel, Limoniensaft und Ziegenmilch bereitet worden ist. Es wird alles in einen gläsernen Kolben gethan, und im Marienbade destillirt.

16. Eine schöne, die Haut schmeidig machende Pomade. Man nimmt Speck von einem Eber, schneidet ihn in kleine Stücke, und wäscht ihn; alsdann läßt man ihn neun Tage in reinem Wasser weichen, und gießt daß Wasser täglich ab. Hierauf läßt man ihn auf einem glühenden Eisen schmelzen, und fängt die herab träufelnden Tropfen in frischem Wasser auf. Nachher wäscht man ihn in verschiedenen Wässern, wozu man sich des Rosenwegerich- oder Nachtschattenwassers bedienen kann. Wenn man die Haut damit reibt, so wird sie davon so weich werden, wie ein Atlaß.

17. Eine andere Pomade. Man nimmt das Oehl vom weißen Mohnsamen, und von den sogenannten vier kalten Samen, von jedem 4 Unzen; sechs Quent Wallrath, und 1 Unze weiß Wachs, und macht aus diesem allen, nach den Regeln der Kunst, eine Pomade.

18. Ein Oehl zur Reinigung des Gesichts. Man nimmt ein Maß süße Sahne, wirft Seeblumen- Lilien- Bohnen- und Rosenblüthe darein, und läßt alles im Marienbade kochen: so erhält man dadurch ein Oehl, welches man in einem gläsernen Geschirre aufheben, und einige Tage in die Luft setzen kann.

19. Eine vortreffliche Pomade für das Gesicht. Man nimmt eine beliebige Menge Hammelfüße, brüht sie, und nimmt die Knochen heraus. Die großen Knochen schlägt man klein, um das Mark heraus zu nehmen. Zu dieser Absicht ist es gut, daß man gedachte Knochen 1 oder 2 Tage im Wasser stehn läßt. Das Wasser muß drey bis viermal des Tags verändert werden. Darauf wird man die Knochen mit leichter

Ruhe

Mühe zerschlagen können. Zu zwey Dutzend Hammelfüße muß man wenigstens ein halb Dutzend Kälberfüße nehmen. Das herausgenommene Mark wäscht man in mancherley Wässern, bis es recht schön weiß aussieht. Wiederum wäscht man auch die vom Mark befreyten Knochen, und läßt sie eine bis zwo Stunden in klarem Wasser kochen. Dieses läßt man durch ein leinen Tuch laufen, und 12 Stunden ruhig stehen. Das oben aufschwimmende Oehl nimmt man mit einem silbernen Löffel ab, und vermischt es mit dem aufgehobenen Marke. Man läßt alles bey einem mäßigen Feuer schmelzen, und nimmt ungefähr zu dem Gewichte von 4 Unzen ein Quent Borax, und eben so viel calcinirten Felsalaun. Wenn alles recht heiß ist, vermischt man damit 2 Unzen ohne Feuer bereitetes Oehl von den vier kalten Samen, und ein klein wenig Ziegenfett; läßt es durch ein reines Tuch seihen, und hebt es zum Gebrauch auf. Einige nehmen, anstatt des Ziegenfettes, ein wenig Wachs oder Hammeltalg; allein, das Wachs trocknet die Haut, und sie springt darnach auf, und das Hammeltalg macht die Haut roth und gelblich.

20. Schnupftuch der Venus, Fr. Mouchoir de Venus, nennt man ein solches Schnupftuch, wozu die Leinwand mit einer die Schönheit befördernden Composition zubereitet ist. Man bedient sich hiezu gemeiniglich des Wallrathes.

Die auf folgende Art verfertigten Schnupftücher werden fast gar nicht schmutzig. Man nimmt ein halb Viertel Brianzoner Kreide, calcinirt sie in einem Glasofen, oder auf eine andere Art, gießt nachher guten Branntwein darauf, und läßt es 24 Stunden stehen; tunkt alsdann das Tuch darein, und läßt es im Schatten, so, daß weder Staub, noch Sonne oder Feuer dazu komme, trocken werden, und wiederholt diese Operation dreymal. Dieser Schnupftücher bedient man sich, ohne sie naß zu machen.

Eine andere Art, welche aber mehr Umstände erfordert. Man nimmt 2 Pfund Felsalaun, 1 Pfund Borax, Gumi Tragant und arabisches, von jedem 4 Pfund. Auf alles gießt man 2 Pfund Malvasier, und 2 Maß Ziegenmilch. Alsdann nimmt man 2 Pfund Bleyweiß, thut es in ein leinenes Tuch, und läßt es in einer hinlänglichen Menge gemeinen Wassers kochen. Dieses Wasser gießt man auf vorerwähnte Infusion. Hernach nimmt man 2 Pfund weißen Honig, 3 Pfund Terpenthin, und eben so viel weißen Zucker, und läßt es in weißem destillirten Weinessig kochen. Wenn es halb eingekocht ist, gießt man es zu dem vorigen Mengsel; thut alsdann 3 Unzen klein gestoßene Myrrhe hinzu, und einige Schnecken ohne Schalen, die in gemeinem Wasser gut gereinigt werden müssen. Man rührt alles eine halbe Stunde tüchtig um, damit sich alles gehörig mische. Nunmehr wirft man dieses alles in einen Kolben, mit einer fetten Henne, die rein gewaschen, und in Stücke geschnitten wird; thut eine Unze Campher, das Weiße von 10 frischen Eyern, und die Schale von 5 Pomeranzen hinzu, und destillirt es. Das erste Wasser, welches bey der Destillation zum Vorschein kömmt, wird sehr klar seyn. Dieses muß man besonders aufheben. Das zweyte Wasser wird sehr weiß seyn, und dieses ist eben dasjenige, welches zu Bereitung des Tuches auf folgende Art gebraucht wird.

Man nimmt ein feines Tuch, wäscht es in Rosenwasser, und läßt es trocken werden. Hernach läßt man es 24 Stunden in dem vorher beschriebenen weißen Wasser liegen, und darauf im Schatten trocknen. Will man sich des Schnupftuchs bedienen, so sehe man vorher zu, daß das Gesicht recht rein sey, alsdann kann man damit über das Gesicht hin und her fahren, und man wird davon eine wunderbare Wirkung verspüren. Die Haut wird davon klar, glänzend, und so weich werden, wie ein weißer Atlaß. Man kann dieses Schnupftuch

in

in der Tasche tragen. Wenn das Gesicht voll Schweiß ist, und man wischt sich damit ab, so thut es alsdann die schönste Wirkung. Uebrigens ist nicht zu läugnen, daß das unter diese Zubereitung kommende Bleyweiß dessen Gebrauch gefährlich machen kann.

21. Ein Firniß für die Haut. Man thut in ein gläsernes Gefäß 12 Unzen guten Branntwein, 1 Unze Sandarach, und eine halbe Unze Benzoe; schüttelt das Gefäß oft um, und läßt es hernach ruhig stehen. Wenn man sich das Gesicht gewaschen hat, kann man es mit diesem Firniß bestreichen, der ihm einen ungemein schönen Glanz giebt.

22. Ein hepatisches Salz, welches zur Erhaltung und Erwerbung einer schönen Farbe sehr dienlich ist. Man nimmt Agrimonienwurzel, 2 Pfund; Cichorien- und Scorzonerwurzel, von jeder 1 Pfund; bittere Costwurzel (Costus amarus), Mannstreu (Eryngium), Cureumä, von jeder ½ Pfund, Calmus, Rhapontic, von jedem 4 Unzen; Wermuth, Stabwurz, Eupatorium, Scolopendra, Ehrenpreis, Fumaria, Hepatica, Cuscuta, von jedem 3 Unzen; läßt alles in einem Reverberirofen calciniren; thut sodann Rhabarber- und Cassienasche hinzu, von jedem anderthalb Unzen, laugt alles in einem Decoct von Flor. Hepaticæ wohl aus, und zieht das Salz nach den Regeln der Kunst daraus.

Dieses Salz erhält die Galle flüssig, hebt die Verstopfungen, heilt die Gelbsucht, vertreibt die gelbe Farbe der Haut, und giebt ihr ein röthliches angenehmes Ansehen. Man nimmt davon 24 bis 30 Gran in einem dazu schicklichen Getränke.

23. Man macht ein Loch in eine Limonie, füllt es mit Zuckercand, und bedeckt es mit Goldblättern. Darauf muß man hernach wieder die Rinde, die man weggenommen hat, auf eine künstliche Art befestigen. Sodann läßt man die Limonie in heißer Asche braten.

Will

Will man sie nun brauchen, so läßt man etwas Saft aus der gemachten Oeffnung heraus fließen auf ein Tuch, womit man sich das Gesicht reiben kann.

Dieser Saft säubert die Haut unvergleichlich, und giebt ihr einen schönen Glanz.

24. Componirtes Weinstein-Oehl; um damit die Haut weiß zu machen. Man nimmt 3 Pfund Weinstein von weißem Wein, 4 Unzen Salpeter, 3 Unzen calcinirtes Zinn, und 1 Unze Felsalaun. Diese Spezereyen stößt man zusammen, thut sie in eine irdene Schüssel, und bringt sie ins Reverberirfeuer, bis sie calcinirt sind. Darauf thut man eine Unze von diesem bis zur Weiße gebrannten Kalk in ein Maß Branntwein. Dieser Branntwein wird alsdann eines der besten Schönheitsmittel, dessen man sich bedienen kann, um die Haut schön zu machen, und bey ihrer natürlichen frischen Farbe zu erhalten.

## Die Finnen im Angesichte und auf der Stirne zu vertreiben.

1. Man nimmt 1 Unze Campher, eben so viel Schwefel, ½ Unze Silberglätte, und eben so viel Myrrhen; stößt alle diese Stücke zusammen, läßt sie 7 bis 8 Tage in einem Pfunde Branntwein oder Wegerichwasser weichen, und wäscht sich im Gesicht mit einem Leinwandläppchen damit.

2. In ein Nößel Scabiosensaft, der bey dem Feuer gereinigt, und durch ein leinen Tuch geseiht worden, wirft man ½ Unze Borax, und 1 Quent Campher, und bedient sich dessen, wenn es 2 oder 3 Tage gestanden hat.

3. Man läßt 2 Händevoll klein Tausendgüldenkraut in 8 Nößel Wasser bis auf die Hälfte einkochen, und bähet Morgens und Abends die Finnen darüber.

4. Man nimmt eine Unze Campher, und eben so viel Schwefel, ½ Unze Myrrhen, und eben so viel Weihrauch; stößt alles zusammen, und thut es in ein

Nößel

Nößel Rosen- oder Wegerich- oder Scabiosenwasser, läßt es 7 oder 8 Tage stehen, und braucht es.

### Für die Röthe, die Hitzblattern, den Kupfer, den Aussatz, Finnen und Schwäre, im Gesichte.

1. Man nimmt 1 Unze Felsalaun, eben so viel klein gestoßenen Schwefel, 1 Unze Rosen- oder Gänserichwasser, mischt alles in einer Flasche unter einander, und gebraucht es nach 24 Stunden.

2. Der cyprische Vitriol mit Wegerichwasser, ist auch unvergleichlich, imgleichen der Saft vom Gauchheil. Man muß einige Tage hinter einander, Morgens und Abends, damit fortfahren.

3. Für die Röthe und den Kupfer im Gesichte. Man nimmt Schwefelblumen, nebst etwas Bleyweiß, macht ein Säckchen daraus, und läßt es eine Zeit lang in etwas laulichem Weinbeersafte weichen. Mit diesem Liquor wäscht man sich des Abends, vor dem Schlafengehen, das Gesicht.

4. Für die Hitzblattern im Gesichte. Man nimmt Schweineschmalz und Schwefelblumen, von jedem gleich schwer; mischt es unter einander, gießt eine hinlängliche Quantität abgezogen Farnkraut- und Pfirsichblüthwasser dazu; macht eine Art von Salbe oder Pomade daraus, und reibt alle Abend, ehe man zu Bette geht, das Gesicht damit, bis die Hitzblattern vergangen sind.

5. Man kann auch frisch abgepflücktes und zerquetschtes Schellkraut (Chelidonium) auf die Hitzblattern legen.

6. Ueberhaupt sind die Mittel, worunter Campher, Benzoeessenz und die sogenannten Jungfernmilche kommen, wider die Röthe des Gesichts sehr dienlich.

7. Man nimmt gepülverten Alaun, ein Pfund; den Saft von Portulak, Wegebreit und Weinbeeren, von jedem

jedem gleich viel; ferner das Gelbe von ungefähr zwanzig Eyern; schlägt alles wohl zusammen, und destillirt es.

Dieses Wasser ist auch wider alles Jucken, und wider Wallungen des Bluts, sehr gut.

8. Das Seeblumenwasser, darin man ein wenig Campher, der vorher in etwas Branntwein aufgelöst worden, wirft, ist auch in diesem Falle sehr zu loben.

9. **Wasser für die Finnen und Schwäre im Gesichte.** Man wickelt Salpeter in ein fein leinenes Läppchen, läßt es einige Zeit in klarem Wasser liegen, und bestreicht damit die Schwäre.

**Wasser wider die Röthe des Gesichts.** 1. Man läßt eine handvoll Grindwurzelkraut und Gauchheil zusammen kochen, und wäscht sich mit diesem Wasser.

2. Zu einem Pfund Kalbfleisch, das in Scheiben geschnitten ist, nimmt man sechs frische Eyer, thut einige Maß weißen Weinessig hinzu, und eine Handvoll Gänserich; destillirt alles im Marienbade, und wäscht sich mit dem Wasser, welches durch die Destillation entsteht, das Gesicht.

3. Man nimmt Wegerichwasser mit Schwefelessenz, mischt beydes zusammen, und wäscht damit des Abends und Morgens das Gesicht.

4. Man läßt ein Brod von dem besten Weizenmehle mit Milch von einer weißen Ziege einmachen, und in den Backofen schieben, aber ehe es ganz ausgebacken ist, wieder heraus nehmen; alsdann nimmt man die Krume davon, krümelt sie so klein als möglich, weicht sie in frische Ziegenmilch, und schlägt das Weiße von 6 Eyern, so man durch einen Schwamm hat laufen lassen, dazu. Hierauf nimmt man eine Unze calcinirte Eyerschalen, thut alles, wohl unter einander gemischt, in einen Kolben, und läßt es bey einem langsamen Feuer destilliren: so bekömmt man ein unvergleichliches Wasser, welches alle Flecken der Haut und alle

Röthe

Röthe wegnimmt, die Haut weiß macht, und ihr einen Glanz giebt.

5. Andere nehmen bloß Kuhmilch, lassen sie mit weißem Brode destilliren, und werfen nachher in das abgezogene Wasser etwas Borax.

6. Man kann sich auch mit großem Nutzen der destillirten Wässer von Wegerich, Rosmarin, Eibischkraut, Bingelkraut, Kerbel u. s. w. bedienen.

Für den Aussatz im Gesichte. Man drückt aus weißen Weinbeeren, wenn sie noch ganz grün sind, den Saft aus, läßt ihn durch ein leinen Tuch laufen, und thut ihn in eine große Phiole, worein ungefähr ein Nössel (Chopine) geht; schüttet sodann Campher und Borax, von jedem ein Quent, zwey Quent Federalaun, ½ Gran Grünspan, 1½ Unze Zuckercand, alles vorher pulverisirt, dazu, verstopft die Phiole sorgfältig, und vergräbt sie in einem Garten. Nach einem Monate nimmt man sie wieder heraus, und läßt den Liquor durch ein leinenes Tuch laufen. Hiemit wäscht man sich Abends und Morgens das Gesicht, und macht es sich, nach dem Waschen, mit einem Decocte von Pappeln und Weizenkleyen wieder geschmeidig.

Pflaster für die Röthe und allerhand Flecken im Gesichte. Man läßt 2 Pfund Baumöhl ¼ Stunde lang kochen, thut 1 Pfund neues gelbes Wachs, in Stücke geschnitten, dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde lang kochen. Zu diesem Mengsel schüttet man ein Pfund Harzpech, läßt alles zusammen abermal ¼ Stunde kochen, und thut nachher 4 Unzen pulverisirte Goldglätte hinzu; rührt es beständig mit einem Spatel um, nimmt sodann die Pfanne oder den Kessel vom Feuer, schüttet 1 Pfund fein pulverisirtes Bleyweiß hinzu, und rührt es beständig um, bis es die Consistenz einer Salbe bekommen hat. Diese streicht man alsdann auf Streife Leinwand, in Gestalt eines Pflasters, so man, die Nacht über, auf das Gesicht leget.

Ein

Ein vortreffliches Oehl, welches die Flecken der Haut wegnimmt, und dieselbe glänzend macht. Man nimmt Alaun und gemein Küchensalz, von jedem ½ Pfund, thut diese Species in einen ungebrannten irdenen Topf, setzt auf denselben einen andern dergleichen, so daß die Mündungen oben zusammen stoßen, befestigt sie mit Eisen- oder Messingdraht an einander, und verleimt die Ritze der beyden Oeffnungen sorgfältig. Hierauf läßt man die Materie in einem Kalk- oder Ziegelofen calciniren, zerreibt sie sodann auf einem Marmorsteine ganz fein, thut es in ein Säckchen, hängt dieses an einem recht feuchten Orte auf, läßt es daselbst 14 Tage oder 3 Wochen lang hängen, oder so lange, bis alles davon herab tröpfelnde Oehl in einem untergesetzten Geschirre aufgefangen worden, welches man täglich sammelt und aufhebt. Hiemit reibt man sich das Gesicht, vermittelst eines darin eingetunkten feinen Schwämmchens, oder recht weißen Läppchens, nachdem man sich vorher das Gesicht mit Spring- oder Brunnenwasser gewaschen hat.

Wasser, das Gesicht weiß zu machen. 1. Man nimmt Zaunrebenwurzeln und Narzissenzwiebeln, von jedem gleich viel; einige Maß Kuhmilch, und die Krume von einem weißen Brode, und destillirt es in einem gläsernen Kolben. Wenn man das daraus entstehende Wasser gebrauchen will, vermischt man es mit der Hälfte ungarischen Wassers.

2. Abgezogenes Fenchel- und weiß Lilienwasser, mit etwas Mastix versetzt, thut eben die Wirkung. Wenn diese Wässer einen angenehmen Geruch haben sollen, darf man nur einige Grau Bisam in die Röhre des Helmes legen.

3. Man nimmt Kichern, wälsche oder Schminkwie auch gemeine Bohnen, von jedem 4 Unzen, bringt die Schalen davon herunter, und macht sie in einem Maß weißen Wein, einer Ochsengalle, und dem Weis-

sen

sen von 15 frischen Eyern, zu Pulver. Nachdem alles wohl unter einander gerührt worden, thut man es in einen gläsernen Kolben, destillirt es, und wäscht sich mit dem übergehenden Liquor das Gesicht.

Ein Wasser, welches die Flecken aus dem Gesichte wegnimmt. Man nehme 2 Pfund Mengelwurzeln und Melonen, 10 Schwalbeneyer, 1 Loth Salpeter, und 2 Unzen weißen Weinstein, mische alles wohl unter einander, destillire es in einem gläsernen Kolben, und wasche sich mit diesem Wasser das Gesicht.

Ein Wasser, welches eben die Wirkung thut, und die Haut schön und glänzend macht. Man nimmt eine Taube, nimmt sie aus, und füllt sie mit 2 Handvoll Escherwurz (Fraxinella;) wirft sie in einen Kolben mit 1 Maß Milch, 3 Unzen Sahne, 6 Unzen süß Mandelöhl, und destillirt es. Mit diesem Wasser kann man sich täglich das Gesicht und die Hände waschen. Die Haut wird darnach weiß, weich, und ohne Flecken bleiben.

Oder: man destillirt in einem gläsernen Kolben 12 frische Eyerdotter, und 2 Pfund guten Terpenthin. Nach verrichteter Destillation destillirt man es nochmal; sodann schüttet man 10 Scrupel kleingestoßenen Campher hinzu, und destillirt es zum drittenmal. Den übergegangenen Liquor versetzt man mit einer gleich schweren Quantität abgezogenen Schildkrötenwassers, und wäscht sich das Gesicht öfters damit.

Oder: man kocht 1 Unze Reiß in 1 Pfund gemeinen Wassers, und hebt dieses Wasser auf, um sich damit beym Schlafengehn das Gesicht zu waschen.

Mittel, welche die Haut reinigen, wenn sie von der Sonne verbrannt worden ist.

1. Man nimmt einige Maß Milch, drückt den Saft von einer Citrone hinein, und thut einen Löffel Branntwein hinzu; läßt alles gut kochen, schäumt es ab, nimmt es vom Feuer, und hebt es zum Gebrauche auf.

Einige thun zur Milch etwas weißen Zucker, und ein klein wenig römischen Alaun.

2. Das frische Brunnen- wie auch das Pimpinellenwasser, womit man sich des Abends das Gesicht wäscht, sind ebenfalls sehr zu rühmen.

3. Man kann auch des Abends, wenn man zu Bette gehen will, auf seinem Gesicht einige Erdbeeren zerdrücken, und die Nacht hindurch trocken werden lassen, des Morgens darauf aber sich mit Kerbelwasser waschen. Davon wird die Haut frisch, schön und glänzend.

4. Man thut feines Weizenmehl in Wasser, und läßt es eine Zeitlang ruhig stehen; nimmt sodann einige Unzen von demjenigen, was sich zu Boden gesetzt hat, vermischt es mit dem Weißen von einigen Eyern, streicht nachher diesen Teig über das Gesicht, läßt ihn die Nacht über darauf, und wäscht sich den folgenden Morgen mit laulichem Wasser.

5. Man reibt sich die Haut mit dem Schleime von Lein- und Flöhkrautsamen, Gummi Traganth und Portulakfaft, welches man mit Eyweiß zusammen mischet.

Wie man sich wider das Verbrennen von der Sonne präserviren soll. 1. Man nimmt eine beliebige Menge Ochsengalle, thut zu jedem Pfunde 1 Quent römischen Alaun, ½ Unze Steinsalz, 1 Unze Zuckercand, 2 Quent Borax, und 1 Quent Campher; mischt alles wohl unter einander, und rührt es ¼ Stunde lang um; alsdann läßt man es ruhig stehen; thut dieses 3 bis 4mal des Tages, und zwar 14 Tage hinter einander, d. i. so lange, bis die Galle so klar wie Wasser geworden ist; sodann läßt man sie durch Löschpapier laufen, und hebt sie zum Gebrauche auf. Man bedient sich derselben, wenn man genöthigt ist, in die Sonne oder aufs Land zu gehen. Des Abends muß man sich das Gesicht mit gemeinem Wasser waschen.

2. Man läßt 1 Pfund Bohnen in frischem Wasser 3 Tage weichen, nimmt sie alsdann aus diesem Wasser heraus, und läßt sie in einem kupfernen Gefäße kochen,

wozu man 5 Pfund frisch Wasser nehmen muß. Wenn die Bohnen gar sind und das Wasser ein wenig dicklich wird, nimmt man es vom Feuer, drückt den Saft aus, und hebt ihn auf. Man kann sich damit das Gesicht und den Hals reiben, wenn man genöthigt ist, sich der Sonne auszusetzen.

Einige thun zu diesem Wasser etwas Ziegengalle, Alaun und Limoniensaft, und behaupten, daß dieses Wasser unfehlbar alle Flecken wegnehme, wenn man sie damit des Abends beym Schlafengehn reibt.

3. Das Oehl von grünen Oliven, darein man etwas weniges reinen Mastix geworfen hat, thut eben die Wirkung.

Einige Damen bedienen sich mit Nutzen des Hirschmarkes.

### Mittel wider Sommersprossen, Leberflecken, linsenförmige Flecken, und andere im Gesichte befindliche Mahlzeichen.

1. Man nimmt die langen Knochen der Hammelfüsse, läßt sie im Feuer so lange brennen, bis sie sich leicht zu Pulver stoßen lassen, und weicht es 24 Stunden in weißen Wein; alsdann gießt man diesen ab, und braucht ihn. Auf die Knochen von 4 Füßen muß man 1 Glas Wein nehmen.

2. Man nimmt Salpeter und Weinstein von weißem Wein, von jedem ein Pfund, pulverisirt jedes besonders recht fein, vermischt es alsdann, und läßt es durch einen feinen und dünnen Lappen fallen. Hierauf schüttet man das Pulver in eine kleine Terrine, und zwar so, daß es spitzig zugehe, und eine Art von Kegel formire; legt sodann eine glühende Kohle darauf, um dem Salpeter zu entzünden und abzubrennen, wodurch zugleich der Weinstein calcinirt wird, den man nachher auf dem Boden der Terrine, in Gestalt eines Täfelchens oder Kuchens, antrifft. Diesen calcinirten Weinstein nimmt man, bricht ihn ganz klein, thut ihn in eine Schale, gießt eine hinlängliche Quantität heiß Wasser darauf, und läßt

ihn zergehen. Alsdann gießt man die Solution in einen neuen Topf, und läßt sie auf heißer Asche so lange abrauchen, bis nichts weiter als ein Pulver auf dem Boden des Gefäßes zurück bleibt. Dieses Pulver nun nimmt man, schüttet es in eine Phiole, gießt 4 Unzen frisch destillirten Weinessig, und 1 Unze guten Branntwein, darauf, schüttelt die Phiole um, damit sich alles genau mit einander vermische, und setzt es 3 Tage lang an die Sonne. Mit diesem Wasser wäscht man sich Abends und Morgens das Gesicht.

3. Man nimmt gleiche Theile von wilden Gurkenwurzeln, und Narcissenzwiebeln, läßt sie im Schatten trocknen, und macht daraus ein sehr feines Pulver, welches man in guten Branntwein schüttet. Hiemit kann man sich das Gesicht waschen, bis es zu jucken anfängt, und alsdann wäscht man sich mit frischem Wasser ab. Dieses muß man täglich continuiren, bis zur völligen Cur, welche aber nicht lange ausbleiben wird; denn dieses Wasser ist etwas caustisch, und muß folglich alle Flecken des Gesichts wegnehmen.

4. Man nimmt eine Hand voll Asche von jungem Holz, läßt sie in einigen Maßen klar Wasser kochen, bis alles zur Hälfte eingekocht ist, gießt nachher das Klare ab, und läßt es noch ein wenig kochen, und zuletzt durch Löschpapier laufen.

5. Alle in bloßem Wasser aufgelöste Laugensalze thun eben die Wirkung.

6. Man nimmt das Blut von einem Hasen männlichen Geschlechts, und mischt damit eine gleiche Quantität vom Urin derjenigen Person, welche das Mittel gebrauchen soll; seiht es durch ein Tuch, und hebt es in einem Gefäß auf, um sich desselben auf folgende Art bedienen zu können.

Die Person, welche ihrer Sommersprossen gern los seyn will, muß 3 Tage in ihrem Zimmer bleiben. Des Abends beym Schlafengehen muß sie die Flecken mit einem

nem Läppchen, welches in vorbeschriebenes Wasser getunkt worden ist, befeuchten. Darauf legt sie sich nieder, ohne das Gesicht abzutrocknen. Den folgenden Tag muß sie dieses Verfahren an einem Tage öfters, und zwar 3 Tage hinter einander, wiederholen. Den vierten Tag muß sie sich mit Gauchheilwasser waschen, und alsdann kann sie ihren Geschäften nachgehen. Das Gauchheilwasser wird 4 bis 5 Tage alle Morgen gebraucht. In dieser Zeit werden die Sommersprossen schuppenweise, und wie ein mehlichter Staub abfallen. Die Haut wird weiß, glatt, klar und frisch bleiben, so wie man es nur immer verlangen kann.

7. Das Wasser, welches aus dem Weinstock, nachdem er geschnitten worden, läuft, ist ebenfalls zum Waschen des Gesichts sehr dienlich.

8. Man gießt auf 15 frische Eyer den stärksten Weinessig, zerquetscht sie darin, schüttet eine Unze gestoßenen Senf hinzu, destillirt dieses Mengsel in einem gläsernen Kolben, und wäscht sich mit dem übergehenden Liquor, Abends und Morgens, das Gesicht; jedoch wäscht man sich jedesmal nachher mit einem Decoct von Kleyen und Pappeln.

9. Man vermischt 2 Unzen Sublimat, und eben so viel Bleyweiß, mit 2 Unzen Rosenwasser, und eben so viel Limoniensaft; schmiert sich davon des Abends beym Schlafengehen auf das Gesicht, und reibt sich sogleich beym Aufstehen mit frischer Butter.

10. Das Erdbeerwasser ist ebenfalls für die Sommersprossen und andere Flecken der Haut überaus dienlich; und zwar noch mehr, wenn man vorher Bleyzucker darin auflöst.

11. Froschleich- oder Schneckenwasser thun eben dergleichen Wirkung; ingleichen die so genannte Jungfernmilch, der Schlüsselblumensaft, das Nußöhl, und das Mehl von Walderven oder schwarzen Wicken, mit Honig vermischt.

12. Man thut in eine glasurte Terrine ein Stück Alaun, nebst einer Ochsengalle, läßt diese 24 Stunden nachher, nachdem man es eine Stunde lang umgeschüttelt hat, durch Löschpapier laufen, und sodann ½ Unze Wallrath, 8 Gran Campher, 1½ Quent weißen Mohn, 2 Quent Korallen, und eben so viel Zuckercand, nachdem alles vorher in einem marmornen Mörser klein gerieben worden, nebst 8 Scrupel von den so genannten vier kalten, und vorher gestampften Samen, zween Tage lang darin liegen, seihet nachher den Liquor durch, und hebt ihn in einem porzellanenen Geschirr auf. Des Abends beym Schlafengehen betupft man sich das Gesicht mit einem in dieses Mengsel getunkten recht weißen und feinen Lappen von Baumwolle oder Taffet.

13. Man nimmt Myrrhen in den Mund, hält sie eine Zeitlang darin, und reibt alsdann mit dem davon geschwängerten Speichel die Flecke.

* Nach Anzeige des 62. St. der Hannov. Beytr. z. Nutzen und Vergn. v. J. 1759, berührt man die Sommerflecken öfters mit Citronensaft; oder nimmt unreife Johannisbeeren oder Weintrauben, welche noch nicht klar, sondern undurchsichtig sind, preßt daraus den Saft, und vermischt solchen mit eben so viel scharfem Wein- oder destillirten Essig, und schüttelt ihn scharf durch einander, daß er milchicht wird. Hiemit bestreicht man des Tages einigemal die Sommer- oder Leberflecke. Des Abends macht man aus Schwefelmilch und weiß Lilienwasser einen dicklichen Brey, streicht solchen auf die Flecke, und wäscht ihn des Morgens mit weiß Lilienwasser wieder ab. Hiemit fährt man so lange fort, bis sich die Flecken verlieren.

Da das vorgeschlagene Mittel des Citronensaftes die besondere Ungemächlichkeit mit sich führt, daß es gelb macht, wenn man nicht die Vorsicht beobachtet, daß man unter und bey dem Gebrauche desselben sich vor der freyen Luft in Acht nimmt, auch bey den wenigsten die erfor-

der-

derliche und dauerhafte Wirkung thut; so ist, nach dem 71. St. derselben Beyträge, v. e. d. J. folgendes Mittel bewährter. Man schneidet nämlich Meerrettig in Würfeln, thut ihn in ein Glas, gießt scharfen Essig, am besten aber Weinessig, darüber, verstopft das Glas dicht und wohl, vergräbt es etwa 14 Tage in die Erde, und nimmt es nachher heraus. Wenn man sich nun einigemal, und insonderheit beym Schlafengehen, mit diesem Essig wäscht: so macht es nicht nur eine reine Haut, sondern vertreibt auch die Sommer- und Leberflecken in kurzer Zeit.

Sonst wird auch wider die Sommer- und Leberflecken ½ Unze Oleum tartari per deliquium, mit ½ Maß weiß Seeblumenwasser vermischt, und sich Morgens und Abends damit gewaschen, oder die Flecken nur ein wenig mit dem Weinsteinöhle benezt, für gut gehalten; sie pflegen nach einiger Zeit wieder zum Vorscheine zu kommen.

Die Leberflecken pflegt man auch mit Quendelspiritus täglich einige mal zu waschen.

Wider die linsenförmigen Flecken. 1. Man nimmt von der Hauswurz und Schwalbenwurzel gleiche Theile, destillirt sie im Sandbade, und wäscht sich mit diesem Wasser.

2. Man nimmt 1 Unze gebrannten Alaun, und eben so viel cyprischen Vitriol, feuchtet beydes mit Citronensaft an, legt dieses Gemisch des Abends, wenn man zu Bette geht, auf den Ort, wo die Linsen sizen, und wäscht sie des Morgens nur mit frischem Wasser ab. Wenn man einen Monat damit fortfährt, bekömmt man eine neue und ganz schöne Haut.

3. Man nimmt Zwiebelsaft, und legt ihn auf den Ort, wo die Linsen sind.

4. Man kann auch Eyeröhl, oder Saumilch, oder Tausendgüldenkrautsaft brauchen.

5. Man nimmt Süringswurzel (Rad. Patientiæ), und das Fleisch von einer recht reifen Melone, von jedem 2 Pfund, Salpeter ½ Unze, gebrannten Weinstein,

2 Unzen, läßt es mit einander destilliren, und braucht das übergegangene Wasser beym Schlafengehen.

6. Man lasse Epheublätter in Wein kochen, und bähe sich mit diesem Decocte.

7. Man lege Hasenblut auf das Gesicht.

8. Man nimmt 2 Unzen Brunnenkressensaft, und 1 Unze Honig, mischt es unter einander, läßt es durch ein Tuch laufen, und bestreicht des Abends die Linsen damit.

9. Wenn man dergleichen Flecken durch scharfe und beizende Mittel hinweg bringen will, muß man sich der gelindesten bedienen, und dabey noch die größte Behutsamkeit anwenden, damit man nicht eine Narbe auf der Haut zurücklasse, welches noch häßlicher, als der wegzubringende Flecken selbst ist.

Für die fliegende Hitze. 1. Man nimmt Narcissenzwiebeln und halb so viel frischen Nesselsamen; stößt es mit einem halben Nößel Essig zusammen, und bestreicht sich des Abends damit.

2. Man kann sich mit dem Safte von Gartenkresse waschen, oder auch Zwiebelsaft gebrauchen.

3. Man kann eben dieselben Mittel, als bey den Finnen und Linsen des Gesichts, gebrauchen.

Bey dieser Gelegenheit ist anzumerken, daß man nicht ohne große Behutsamkeit den Bleyzucker sowohl, als die Silberglätte, das Bleyweiß, und das corrosivische Sublimat, welche man gemeiniglich den Pomaden wider die Flechten, den Kupfer und die Entzündungen der Haut, beymischet, brauchen soll. Diese Mittel schaffen zwar freylich eine schnelle Hülfe; es ist aber sehr gefährlich, eine Feuchtigkeit zurück zu treiben, welche die Natur aus der Masse des Blutes heraus stoßen, und sich davon reinigen will. Wenn diese Feuchtigkeit einmal zurückgetreten ist, so kann sie in allen unsern Säften das größte Unheil anrichten, oder auf ein Eingeweide fallen, dessen Verrichtungen zum Leben schlechterdings nothwendig sind, daraus dann große und schwer

zu heilende Krankheiten entstehen, weil man dergleichen Feuchtigkeiten nicht leicht wieder an den Ort, von dem man sie vertrieben hat, zurückbringen kann. Dieserhalb muß man den Gebrauch innerlicher Mittel nicht hintansetzen, wenn man dergleichen Krankheiten mit äußerlichen Mitteln angreifen will; sonst läuft man Gefahr, seine Gesundheit, ja selbst sein Leben, zu verlieren.

### Von den Runzeln des Gesichts.

Die Runzeln sind nichts anders, als Falten der Haut, welche, wegen Abgang theils des Fleisches, welches sie umschließt, theils des Saftes und der Fettigkeit, wodurch sie nebst dem Geblüte ernährt, und befeuchtet wird, ertrocknet, und sich nothwendig falten und runzeln muß. Die Runzeln bringt theils das Alter mit, theils die Sorgen und Bekümmernisse, theils auch die von schädlichen Dingen zubereiteten, und in der Jugend häufig gebrauchten Schminken. Wie nun solche Runzeln sich nicht ausstreichen oder glatt machen lassen, (denn sonst würde man alte Leute wieder jung machen können) so geht auch die Cur sehr schwer her, runzelige Gesichter wieder glatt zu machen. Wenn man aber ja hiezu einige Mittel verlangt, so müssen sie also beschaffen seyn, daß sie die Haut anfeuchten und verhindern können, daß sie nicht so spröde und trocken werde. Und zwar muß man nicht warten, bis die Runzeln schon zum Vorscheine kommen, sondern sich der Gegenmittel gleich Anfangs bedienen, wenn die Haut noch ziemlich glatt ist. Dahin gehören unter andern folgende:

1. Man muß sich öfters den Dunst vom weißen Wein angehen lassen, und das Gesicht darüber halten, indem derselbe, da er feucht und eindringend ist, sich in die Haut des Gesichts hinein zieht, und vermöge des öftern Gebrauches, welchen man davon macht, daran anhängt.

2. Der Dampf von warmer Milch, auf eben dergleichen Art aufgefangen, macht die Haut vollends

weich, welche alsdann, da sie nicht mehr trocken ist, desto leichter eine neue Nahrung annimmt.

Was den Dampf vom weißen Weine betrifft, so thut man wohl, wenn man diesen Wein in eine glühend gemachte Pfanne gießt, und sich mit einem leinenen Tuche bedeckt, welches vorn über den schief gehaltenen Kopf herab hänget, welches solchergestalt den Dampf nöthigt, an das Gesicht zu fahren. Und zwar muß man dieses des Abends vor dem Schlafengehen thun.

3. Man wäscht die runzeligen Stellen mit einem Decoct von Waldrebenwurzeln, und einer gleich schweren Quantität Feigen.

4. Man bedient sich des Abends vor dem Schlafengehn gewisser Pomaden, worunter Eyeröhl kömmt, welches eine besondere Kraft, die Haut geschmeidig zu machen, besitzt.

5. Man reibt sich des Abends mit Myrrhenöhl, und bedeckt das Gesicht sofort mit einer Wachsleinwand.

6. Man nimmt 1 Unze Weinsteinöhl, ½ Unze Schleim von Flöhkrautsamen, oder Quittenkernen, 6 Quent Bleyweiß, ½ Quent Borax, eben so viel Steinsalz, und ½ Unze Baumöhl; rührt alles zusammen eine Zeitlang in einem irdenen Schüsselchen mit einem hölzernen Spatel um, und reibt sich nachher mit diesem Liquor.

7. Man nimmt zwey ganz frische Eyer, zerschlägt sie, leert sie in eine porzellanene Schüßel aus, und läßt sie 24 Stunden stehen; nimmt alsdann ein Viertel der sogenannten vier kalten Samen, 3 Unzen süße Mandeln, zerreibt es zusammen in einem marmornen Mörser, gießt nach und nach ungefähr 4 Kannen Flußwasser dazu, und treibt es durch ein leinen Tuch; thut alsdann die Masse der Mandeln und Samen abermal in den Mörser, reibt sie mit eben so viel Wasser, wie zuvor, treibt sie wiederum durch ein Tuch, gießt diesen zweyten Liquor zum erstern; nimmt hierauf ½ Unze Zuckercand, und ein Quent gebrannten Alaun, vermischt es mit

den

den Eyern, reibt alles mit einander, und benezt es allmählich mit vorgedachtem Liquor. Zulezt treibt man es durch einen Etamin, und gießt es in Flaschen. Allemal, so oft man sich dessen bedienen will, muß man es vorher wohl umschütteln.

8. Man will auch behaupten, daß ein von ganz grünen Tannzapfen abgezogenes Wasser die Runzeln wegnehmen, und, dem Anschein nach, wieder jung machen soll.

9. Auch glaubt man, daß ein von Limoniensafte, dem Weißen vom Ey, Schnecken, und Eselsmilch mit Eyerschalen abgezogenes Wasser eben diese Wirkung hervorbringen könne.

10. Man wirft Myrrhenpulver auf eine glühende Schippe, und läßt den Dampf davon an das Gesicht fahren, wobey man eine Serviette über den Kopf schlägt, um den Dampf beysammen zu behalten. Dieses wiederholt man dreymal; läßt nachher die Schippe abermal glühend werden, besprizt sie mit weißem Wein, den man vorher in den Mund genommen, läßt sich den Dampf davon ebenfalls angehen, und wiederholt dieses Verfahren dreymal. Dieses Mittel muß man Morgens und Abends continuiren, so lange bis man die gewünschte Wirkung verspürt.

11. Wenn man des Abends zu Bette geht, soll man sich einige Scheiben Kalbfleisch auf das Gesicht legen. Dieses einfache Mittel ist gar vortrefflich, um die Runzeln abzuwenden, und die Haut weich, geschmeidig und frisch zu erhalten.

**Angewachsen Pferd**, Fr. Cheval fortrait, la Fortraiture, nennt man ein solches, das wegen ausgestandener Arbeit, oder von Hartschlägigkeit oder übermäßiger Hize, vom Leibe enge geworden ist, wobey es das Ansehen hat, als wenn an jeder Seite des Bauchs eine Sehne läge, und stark hervor ragte, welches die Schmiede die Schnur, Fr. Corde, nennen. In dieser Krankheit

dient

dient ein Aderlaß am Halse, und das Schmieren der Sehnen mit Pappel = Althä = und Rosensalbe, unter einander gemischt; oder auch mit Kapaunenfett. Das grüne Gras im Frühjahre, wie auch die grüne Gerste, sind öfters zur Cur hinlänglich.

* Man hüte sich ja, diese vorgebliche Schnur mit der Zange loszureißen, wie Einige verlangen; ja, auch nur den Versuch zu machen, sie mit der Hand ablösen zu wollen, nachdem sie durch Salben erweicht worden, denn sie entsteht nur aus einer starken Spannung der Muskeln am Bauche der Haut. Oefters sind auch bey dieser Krankheit Würmer oder auch Läuse vorhanden, denen man die schicklichen Mittel entgegen zu setzen hat.

Dem angewachsenen Pferde Speck gegen die Krankheit einzugeben, wie der vollkommene Pferdekenner anräth, hält Erxleben, in seinem praktischen Unterricht in der Vieharzneykunst, S. 243, für einen sehr abentheuerlichen Gedanken.

Man kann einem solchen Pferde Honig und Leinsamen, geweichten Hafer und Gras geben, und es öfters schwemmen.

*Anghive*, ist ein Baum, der auf der Insel Madagascar wächst. Man findet davon zweyerley Arten. Der große trägt Früchte in Größe der Hühnereyer, welche einen unvergleichlichen Geschmack haben, und so roth wie Scharlach sind. Des kleinern Frucht ist etwa so groß, wie die Stachelbeeren.

* Ein Decoct von dieses Baums Wurzeln ist gut wider den Gries und Sand, auch das Brennen des Harns.

Angist, siehe Angabe.

*Angina*, siehe Bräune.

*Angina lini*, Fr. Angoure de lin; siehe Flachs-Seide.

*Angle*, siehe Winkel.

*Angloise* (Bonnet à l') siehe Bonnet.

Ango-

*Angolam*, ein malabarischer Baum, welcher 4 Fuß dick, und 100 Fuß hoch wächst. Seine Blätter bleiben immer grün, und seine Frucht gleicht den Kirschen. Weil seine Blüthen in Gestalt eines königlichen Hauptschmuckes an den Zweigen hängen, so sehn ihn die Malabaren als ein Sinnbild der königlichen Würde an. Die Wurzel gepülvert, dient wider den Biß giftiger Thiere.

* Er wird auch Alangi genannt. **Adanson** beschreibt ihn also: Arbor foliis alternis, spinis terminalibus; floribus solitariis axillaribus; calyce & corolla decapetalis; staminibus decem; fructu bacca bivalvi, amygdalum semirotundum continente. Er wächst an felsigen Orten und in Gebirgen. Der Saft aus der Wurzel tödtet die Würmer, führt die schleimige und gallige Feuchtigkeit, und das Wasser der Wassersüchtigen ab.

*Angoure de lin*, Cuscute, L. Angina lini, siehe Flachs-Seide.

**Angränzen**, siehe Anstoßen.

* **Angreifen**, bedeutet im Jagd- und Forstwesen: 1) wenn die Hunde gut zufallen und anpacken; man sagt, die Hunde greifen gut an. 2) Wenn ein Raubthier auf das ihm geworfene Luder geht und davon frißt, wird auch das Angreifen genannt. 3) Wenn ein Schlag geführt werden soll, spricht man, anstatt hauen, da und da greift an. 4) Beym Jagen, wo es eine Arbeit giebt, und Jäger etwa müßig stehen, wird gesprochen: anbey und angegriffen! das ist, gearbeitet!

* **Angreifisch**, wird derjenige Mensch genennt, der aus einer unzulässigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kömmt, ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theile des Gesindes, und sonderlich bey den Taglöhnern, heut zu Tage also eingerissen und Mode geworden, daß ein aufmerksamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil solche Leute

dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederholt wird, zuletzt einen merklichen Werth ausmachen kann, für gar keinen Diebstahl rechnen, viel weniger eine Sünde daraus machen wollen.

*Angrise*, (Verd poire d') eine Art Birn; s. Th. V. S. 448.

**Angster**, ein Trinkgeschirr; s. Engster.

*Anguilla*, Fr. Anguille; siehe Aal.

*Anguille de Sable*, Ammodites, siehe Schlange. (Sand-)

*Anguilliere*, siehe Aal-Fang.

*Anguilloti*, eine kleine Art Aale, die zu Venedig und da herum, wie Neunaugen eingemacht und verschickt werden.

*Anguis*, siehe Schlange.

*Angulus*, siehe Winkel.

**Angurie**, Wassermelone; siehe unter Melone.

* **Anhägerung**, oder Einhägerung, heißt diejenige Arbeit, durch welche man Zusätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Wasser zu gewinnen, und mit seinem Ufer zu vereinigen sucht. Die Ströhme pflegen längs den Ufern, die außer der Strohmbahn liegen, Sandbänke aufzuwerfen, welche man Häger oder Heeger nennt. Wenn nun solche mit dem festen Lande verbunden, und in den Stand gesetzt werden, daß der Strohm sie je länger je mehr erhöht, bis sie endlich dem festen Lande gleich werden, so heißt solches eine Anhägerung.

Wenn auch der Nutzen, seine Wiesen vermehrt zu haben, der einzige Bewegungsgrund wäre, Eroberungen an den Ufern zu machen, würde dieser Bewegungsgrund nicht stark genug seyn, einige tausend Thaler wenig zu achten, da die Zinsen des dem Strohme anvertrauten Capitals so reichlich, so richtig abgetragen werden? Dennoch ist ein stärkerer Bewegungsgrund vorhanden, den uns der Schaden fühlbar macht, der daraus entspringt, wenn diese Bemühungen aus Nachlässigkeit

oder

oder Sparsucht verabsäumt worden. Ein feindseliger Strohm will beraubt seyn; und wenn man ihn nicht zwingt, ansehnliche Landstriche an uns abzutreten, so geht er seinem Nachbar und Besitzer ins Gehäge und plündert ihn. Es leidet aber auch die Schifffahrt durch diese Sorglosigkeit außerordentlich. Ein einziger zu gewissen Zeiten nicht fahrbarer Ort kann die Schifffahrt auf dem ganzen Strohme, wenn sie gleich in allen übrigen Gegenden noch so tiefe Fahrten antrifft, wie mit einem Schlagbaume sperren. Anhägerungen sind daher nicht nur Mittel, dem Strohme überflüssige Gebiete abzugewinnen, sondern auch denselben zu vertiefen und fahrbar zu erhalten; sie sind daher auch nützlich, sie sind nöthig, ja höchst nothwendig.

Die Anstalten zu diesen Eroberungen gehören zur letzten Sorge, wenn wir zuvor uns mit der Grundregel bekannt gemacht haben, nach welcher wir bey diesem Vorhaben uns richten müssen. Diese besteht darin: alles was nicht zur Strohmbahn gehört, hägere man an, aber so, daß diese Strohmbahn einen möglichst geraden Lauf erlange. Die Strohmbahn selbst muß unangetastet bleiben. Die Normalbreite ist das Maß, welches entscheidet, wie weit man in den Canal hinein rücken dürfe. Wenn nun die Mittellinie, so gerade, als es die Lage des Flusses leiden will, gezeichnet, und nach der Normalbreite die Gränzlinien gezogen worden: so kann alles übrige Strohmfeld, was außerhalb den Gränzen liegt, angehägert werden, es sey übrigens daselbst Insel oder Häger, oder gar nichts von Anwuchs vorhanden. Besonders verpflichten uns die einwärts gekrümmten Ufer zu dieser Vorsorge. Hingegen hervorspringende Ufer zu behägern, hieße den Strohm zum Serpentiren zwingen; nicht zu gedenken, daß daselbst dieses Unternehmen lange nicht die erforderlichen Unkosten vergüten würde.

2) Man hüte sich, die Strohmbahn zu schmälern. Denn schmälert man die Strohmbahn, so schwillt der Strohm leicht auf und wird gereizt, ohne Unterlaß über die Ufer zu treten; überdem wirft er dergleichen Einbaue bald über den Haufen, und stürmt das wenig eroberte Land wieder wez. So vergeblich aber diese Art ist, so schädlich ist sie auch. Denn, so bald die nächsten Strohmengen ihre Herrschaft verlieren, so geräth der Hauptstrohm nicht nur daselbst in Unordnung, sondern es werden auch die oberwärts eintretenden Nebenflüsse aufgeschwellt.

3) Man hägere so an, daß die Bahn, so viel als möglich, einen geraden Lauf bekomme. Hägert man alles so an, daß ein hervor springendes Ufer daraus erwächst: so treibt man den Strohm durch diese Unbesonnenheit in das gegenüber liegende Land, und befördert seine Ausschweifung. Hägert man aber am eingebogenen Ufer: so wird der Strohm geradelaufiger, er erlangt einen geschwindern Lauf, und man verhütet eben dadurch häufige Ueberschwemmungen.

Nachdem die unverletzlichen Gränzen festgestellt worden, welche eine oft übertriebene Anhägerungssucht, ich wollte sagen der Geiz, nicht überschreiten darf, auch die kalte Trägheit durch Erinnerung an ihren eigenen Schaden genugsam angespornt worden, diesen in so vieler Absicht nöthigen und nützlichen Versuch nicht zu unterlassen: so erfordert die Sache selbst, auf Mittel zu denken, diese Bemühung glücklich zu vollenden. Eine genaue Strohmcharte vor sich zu sehen, die bestmöglichste Lenkung der Hauptbahn abzumessen und einzuzeichnen, und daraus zu beurtheilen, wo diese Arbeit vorzunehmen sey, und wie weit sich der Umfang des neuen Zuwachses vom Lande erstrecken dürfe, ist das erste Geschäft, und gehört zur Berathschlagung über dieses Vorhaben. Es sind nur vier Puncte möglich, auf welche hiebey der Architect sein Augenmerk zu richten hat. Entweder,

es

es ist in der Gegend, wo die Anhägerung vorgenommen werden soll, noch gar kein Ansaz von Erdreich vorhanden; oder, es hat sich bereits eine Insel eingefunden, es fließt aber zwischen derselben und dem Ufer noch starker Strohm; oder, das vorgefundene Sandfeld raget nicht hoch genug über dem Wasser hervor, es soll also in der Höhe sich anhäufen: oder die Inseln und Sandhäger sind zu groß, der Strohm ist mit seiner Waare zu freygebig gewesen; die Anhägerung eines so weitläuftigen Feldes würde gegenüber den unverwindlichsten Schaden nach sich ziehen. Man sieht zum voraus, daß diese besondern Fälle sich vereinigen, und eine große Anzahl vereinigter Umstände erschaffen können. Weiß man aber, wie ein jeder einzeler Fall zu behandeln sey, so weiß man auch, wie man sich bey Verwickelung mehrerer Umstände zu verhalten habe.

Die Klugheit hat etwa den Rath gegeben: gut wäre es, wenn von dem weit ausgebreiteten Strohme ein Theil angehägert, und also die bis zur Ausschweifung erweiterte Wasserfläche in eine gehörige begränzte Strohmbahn eingeschränkt würde, es möchte auch die Bahn gerader gelenkt werden können, wenn man in der Bucht B, Fig. 20, eine Anhägerung veranstalte. Zum Unglück aber hat sich ein Strohmstrich C eingefunden, der alles, was vom Sande sich daselbst ansässig machen will, wieder aufstehen und fortgehen heißet. Was für Mittel könnte man anwenden, dennoch seine Absichten zu bewerkstelligen? Keine andere, als daß man durch Fangbuhnen den Ufern und Deichen Vorland verschaffe. Man lege nämlich eine starke und ziemlich lange Treibbuhne in A voran, den Strohmstrich weit genug von dem zur Anhägerung bestimmten Felde abzuhalten, welches ohne allen Schaden geschehen wird, indem bey allen Anhägerungen zum voraus gesezt werden muß, daß die Breite des Strohmes zu groß sey.

Der zweyte Fall betrifft die Anschließung einer schon vorhandenen Insel an das feste Ufer. Nichts ist leichter bey diesem Vorhaben, als durch den ersten Anblick sich blenden zu lassen, und einen vergeblichen Versuch zu machen, durch Vorziehung eines Dammes von Packwerke den Einfluß des Gewässers in den aufzuschlickenden Zwischencanal zu verdämmen. Aber nichts ist auch gewisser, als daß der Erfolg das Gegentheil ausweisen werde. Ist es möglich, daß ein Canal sich zulegen wird, in welchen, um des Dammes willen, kein Sand hinein passiren kann? Man will eine Colonie anlegen, und besetzet die Gränze mit Wachen, welche die Ankömmlinge zurück weisen. Bey hohen Fluthen stürzt das Wasser rauschend in den verschlossenen Canal hinein, reißt alles, was sich angesetzt hat, mit sich fort, und man will, daß daselbst Land entstehen soll, wo der Strohm so gar das schon vorhandene wegführen würde? Weit gefehlt. Man werfe den Damm bey dem Ausflusse dem Wasser vor, so geht zwar Sand hinein, aber er geht nicht wieder heraus, der Arm setzt sich zu, und je mehr das Packwerk nach und nach erhöhet wird, desto mehr verwandelt sich Insel, Canal, und Ufer in eine mit dem Ufer gleichhohe Fläche.

Sollte etwa der zu verlandende Afterarm, nachdem er sich bey dem Ausflusse dem Ufer gleich gefüllt hat, in der Mitte oder sonst wo näher bey dem Einflusse. Schwierigkeiten machen, sich mit Erdreich ausfüllen zu lassen: so ist vielleicht seine Länge oder das Gefälle selbst daran Schuld. In solchem Falle wird da, wo die Versandung aufhöret, ein neuer Fangdamm vorgelegt, bis endlich der ganze Canal vollgestopfet worden. Der Besorgniß bey vorkommenden Eisstopfungen, da die Ströhme gern ihre alte Herberge wieder aufzusuchen pflegen, die gemachte Eroberung wieder zu verlieren, kann dadurch begegnet werden, daß bey dem Einflusse eine Schutzbuhne vorgerichtet wird. Oft aber ist eine dichte

Be-

Bepflanzung des Vorufers mit Weidenreisern mächtig genug, diesen Verlust abzuwenden.

Man hat hin und wieder Gebräuche ausgedacht, um den Eigenthümer der Anhägerung mit einer gewissen Feyerlichkeit in den Besitz seiner neueroberten Provinz zu sezen. Bald muß bey mäßigem Wasser ein mit einer gewissen Anzahl Menschen beladener Kahn in dem sich zu sezenden Canale zuvor stranden können; bald muß zuvor ein vierspänniger Wagen vom Ufer zur Insel glücklich hinüber gefahren seyn; bald hat man eine andere Bedingung festgesezet. Der vorige Paragraph enthält das Mittel, zu machen, daß der Kahn bald strande, und das Heufuder halb über den Canal wegfahren könne, wenn anders vorher die Anhägerung der Insel für gut befunden worden.

Andere Maßregeln werden zu ergreifen seyn, wenn der Sandhäger D schon sich angesezt hat, wüchse aber zu langsam aus dem Wasser hervor, und was sich in diesem Jahre aufgelegt hat, triebe der Eisgang im folgengen wieder weg. Nun ist an eine endliche Begrünung und völlige Aufschlickung bey solchen Umständen gar nicht zu denken; es soll aber der Häger aufschlicken, er soll begrünen; was für eine Angabe wird uns unsers Wunsches theilhaftig machen? Den Grund zu dieser Arbeit kann man nicht anders legen, als durch Fangzäune a b c d, welches Reihen Zäune sind, von lauter über einander gelegten und mit Handpfählen aufgehefteten Würsten zusammengesezt, die etwa eine Elle über der Fläche hervor ragen, um den fortrollenden Sand aufzuhalten. Die Fig. 20 bildet die Ordnung ab, und den Zug, dem diese Zäune folgen müssen. Ein reißender Strohm will enge Reihen haben, und ein langsamer ist mit weitläuftigern zufrieden, um den Sand ruhig niedersinken zu lassen. Glückt der erste Versuch, so glückt auch der zweyte, bis der werdende Sandhäger so hoch sich angehäuft hat, daß er wenigstens den Sommer

hindurch vom Wasser entblößt steht. Alsdann erst ist der Zeitpunct erschienen, wo man ihn mit Weidenreisern bepflanzt, welche in eben der Ordnung einzustecken sind, in welcher die Schlickzäune angelegt worden. Endlich verwandelt sich die Sandbank in fruchtbares Land, und der von dem Lande her in den Strohm hineingewehete Heusame hängt sich in den Reisern an, bewurzelt und begraset sich. Diese Arbeit hängt folgender Gestalt zusammen. Die nicht zu hoch angelegten Schlickzäune haben nicht viel von der Fluth auszustehen, weil sie sich derselben mit keiner gar zu breiten Fläche widersetzen; sie hemmen seine Bewegung auf der Oberfläche des Hägers, der Sand setzt sich allmählich im matten Wasser nieder, und die zuletzt angepflanzten geschlanken Reiser beugen sich unter den Schollen, und hemmen ihren alles vertilgenden Schuß, ohne weggerissen zu werden. Sollte ein Unfall hier oder dort Kölke, oder andere Vertiefungen und Abbrüche veranlassen: so weiß man, daß durch vorgelegte Packwerke alles zu zwingen ist, deren man sich vorsichtig zu bedienen hat. Ueberhaupt hat man zu merken, daß sich in diesen Bemühungen wenig mit großen und weitläuftigen Werken, vieles aber mit kleinen Gegenanstalten nach und nach ausrichten lasse.

Was bisher von der Anhägerung gesagt worden, wird sich durch ein Beyspiel erklären lassen. Ein Strohm hatte sich bey einem heftigen und anhaltenden Winter mit dickem Eise belegt. Ein schnell einfallendes und mit warmen Regengüssen vergesellschaftetes Thauwetter kündigte dem Eise einen schleunigen Aufbruch an, es gerieth auch mit sehr großen Schollen in Gang. Kaum waren diese Eisfelder einige 100 Ruthen fortgerückt, so drängten sie sich in einer, damals in der Gegend, wo D hingezeichnet worden, vorhandenen Strohmenge zusammen, stopften sich wieder, ganze Eisberge kamen von oben herab nach, der Strohm schwoll über die Ufer heran, und ward genöthigt, einen Nebengang zu erwählen. Das sandige Ufer war nicht vermögend, diese verdoppelte Macht des Strohmes auszuhalten, es wurde weggespühlt, und nach

ver-

verrauschter Fluth hatte der Strohm sich bis A B E. ausgebreitet. Unmöglich konnte ein Strohm, der 60 Ruthen zur Normalbreite besaß, einen Canal, der an einigen Orten sich bis auf 120 Ruthen erweitert hatte, in gehöriger Tiefe erhalten. Es währte nicht lange, so ließ sich in D eine weit ausgebreitete Sandbank nieder. Allmählich verlor sich im Hauptstrohme D die Fahrtiefe; ein Strohmstrich C, welcher vom Gegenufer herüber gewiesen wurde, bemächtigte sich des Canals A B E, und die Schiffe folgten bey niedrigem Wasserstande dem Striche. Man kann leicht muthmaßen, daß das dießseitige Ufer in B von dem Striche sehr mitgenommen worden. In kurzem war der Afterarm 4 Fuß tiefer, als der Hauptstrohm. Die Sandbank D verbreitete sich von Jahr zu Jahr, ohne in der Höhe zuzunehmen. Die hohe Fluth und die jährlichen Eisfahrten schürften oft in wenig Wochen dasjenige wieder ab, was sich das ganze Jahr hindurch angesetzt hatte, zumal wenn der Wind den Eisgang auf die Seite des Schartufers hinwarf. Endlich entschloß man sich, diese schädliche Sandbank anzuhägern. Ehe dieses Vorhaben bewerkstelliget werden konnte, war vor allen Dingen nöthig, den Stromstrich C durch die Buhne A abzuweisen, theils um das Fahrwasser in D zu vertiefen, theils den Afterarm zur Anschlickung vorzubereiten. Der Strohmstrich gehorchte der Buhne A, und ließ es sich gefallen, den Hauptstrohm wieder aufzusuchen. Nichts desto weniger blieb die Bank D in ihrem alten Zustande. Hierauf wurde die Bank in E durch ein Pakwerk ans Ufer geschlossen, das Wasser des Afterarmes verlor seine Geschwindigkeit, und zugleich seine Tiefe, indem er sich nach und nach in etwas ausfüllte, nur die Sandbank blieb unveränderlich ein Grundhäger, der nie ganz von Wasser entblößt wurde. Hierauf wurden in a b c d Flechtzäune eingeschlagen, welche aber sich nicht weiter dem Gegenufer näherten, als es die mit der Normalbreite gezogene Linie F G verstattete. Im folgenden Jahre hatten diese Zäune so viel Sand geschöpft, daß der Häger schon über das niedrigste Gewässer hervor ragete. Würden diese Zäune eine entgegengesetzte Lage bekommen haben, so hätten sie unfehlbar die Stelle der Schöpfbuhnen vertreten, und den Strohm in den Afterarm hingelenkt. Da sie aber allmählich seitwärts von der Strohmbahn abwichen, so erlaubten sie demselben, seinen Sand hinterwärts anzulegen, und sie waren wie niedrige Fangbuhnen zu betrachten. Innerhalb drey Jahren war die Sandbank schon so weit herauf gewachsen, daß man sie mit

Weidenreisern hinter den Flechtzäunen bepflanzen konnte. Diese schlugen aus, man band sie wieder; sie schlugen wieder aus, der Häger wuchs herauf, belegte sich mit Schlick, endlich auch mit Gras, und verwandelte sich in einen sehr fruchtbaren Grashäger. Der Strohm foderte indessen dem Häger seine verlorne Normalbreite wieder ab, und war mit seiner Bahn zufrieden. So sehr auch der Besitzer dieser Insel, welche beynahe etliche Hufen Landes betrug, beneidet wurde: so wenig konnte er doch mit dieser Eroberung zufrieden seyn. Das Vieh mußte mit einem Prahmen über den noch immer offenen Afterarm geschickt werden, wenn es auf der Insel seine Weide finden sollte. Zum Glück versank nach und nach die Buhne A; und da nunmehr das Wasser mit allem Sande in den unterwärts bey E verbaueten Arm sich ergoß, so ward derselbe in folgenden Jahren völlig ausgefüllt, die Insel vereinigte sich mit dem Ufer, und der Wunsch war erfüllt, ohne dem Nachbar gegenüber Abbruch zuzuziehen. Ueberdieß floß der Strohm in einer geraden Bahn schneller, als vorher, und seit der Zeit hat sich keine Stopfung der Eisfahrt in dieser Gegend ereignet. Freylich gieng es mit der Ausführung dieses Planes anfänglich etwas langweilig her; indessen gelangete man zum Zwecke, ohne vielen Aufwand gemacht zu haben, und der Eigenthümer bekam für einige hundert Thaler sein verlornes Land wieder.

Ehe die Anhägerung vorgenommen wird, muß man vorher die Strohm- und Uferordnungen fragen, ob sie geschehen dürfe, oder wohl gar geschehen müsse. Und wer nicht darnach fragt, dem muß es obrigkeitlich angekündigt werden, was er zu thun habe. Mit dem Seebaue hat es in diesem Stücke eine andere Bewandtniß. Man hägert längs dem Meerufer genug an, aber der Zuwachs entsteht aus andern Quellen, und richtet sich nach andern Grundregeln. Wenn die großen Hauptflüsse uns lange genug beraubt haben, ermüden sie endlich unter der Last ihrer Beute, und so bald sie sich ins Meer ergossen haben, und zur Ruhe gelangt sind, lassen sie Schlick und Sand fallen, oder es bleibt derselbe noch lange ein Spiel der Wellen. Bald jagen ihn die Stürme dem Gestade zu, bald treiben sie ihn wieder in die Tiefe des Meeres zurück. Endlich bemächtigen sich desselben

die

die am Ufer unordentlich herum kreuzenden Seeströhme, und schwemmen ihn bald hierhin, bald dorthin. Niemand hat sich über diese Materie weitläuftiger ausgebreitet, als Hr. Justizrath **Hunrichs**, in seiner practischen Anleitung zum Deich-Stiel und Schlengenbau, Brem. 1770, wo nicht nur von der Beschaffenheit dieses fast flüchtigen Ufers, sondern auch von den Mitteln, dasselbe aufzufangen, nach allen nur möglichen Umständen gehandelt wird; so wie überhaupt von der Anhägerung, Herr Obereonsistorial- und Oberbaurath **Silberschlag**, in dem I. Th. seiner ausführlichern Abhandlung der Hydrotechnik oder des Wasserbaues, Lpz. 1772, gr. 8. die lehrreichesten Nachrichten ertheilet.

Man macht am Seestrande einen Unterschied zwischen der Anhägerung und Aufschlickung des Landes. Die Anhägerung besteht in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, welche nur in solchen Gegenden möglich ist, wo die Seeströhme und Wellen mit Triebsande, der entweder von den Flüssen in die See gespieen, oder an benachbarten auf den Wind stehenden Ufern abgerissen wird. Hingegen die Aufschlickung setzt das Daseyn des Ufers voraus, und man veranstaltet nur solche Gelegenheiten, bey welchen das Wasser den Schlamm, welchen es mit sich führt, wieder niederlegt, und dadurch den Boden erhöhet; oder mit Einem Worte: man überzieht den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Siehe auch Anbauen, Anlage, und Aufschlickung.

**Anhängsel**, Angehänge; siehe Amulet.

**Anhalen**, in der Schifffahrt; siehe Hohlen.

* **Anhalsen**, Anseilen, nennen die Jäger, dem Leithunde Hals- und Hängeseil anthun.

* **Anhalten**, wird bey den Jägern in verschiedenem Verstande genommen. 1) Die Flinte zum Schießen an den Backen nehmen, heißt anhalten. 2) Wenn ein Jäger an einen Baum die Büchse oder Flinte anlegt,

um also gewisser zu schießen, wird auch anhalten oder anlegen genannt. 3) Wenn die Hunde eine Sache gut verfolgen, oder lange in den Bauen vorliegen ꝛc. wird gesagt, die Hunde halten gut an. 4) Wenn die Treiber im Jagen nicht weiter gehen, oder mit den zurückgebliebenen wiederum gleichkommen sollen, müssen sie anhalten, d. i. stille stehen. 5) Der Leithund, wenn solcher eintupfen soll, wird mit dem Hängeseil gezwungen, daß er nicht weiter kann; auch dieses wird anhalten genannt. 6) Wenn die Jäger mit Jagd- oder Hiefhörnern zu blasen aufhören sollen, wird geschrien: Halt an! oder durch einen Hornstoß ihnen dieses zu vernehmen gegeben.

* Anhauen; dieser Ausdruck wird in der Oeconomie gebraucht, wenn das reife Getreide, welches entweder gar zu lang, oder durch den Wind verwirrt, oder wegen anhaltender Regen, oder anderer Zufälle, sich sehr zur Erde gesenkt hat, mit dem Gerüste nicht von dem nachstehenden Getreide ab, in Schwaden, sondern gegen dasselbe angehauen, d. i. an dasselbe angelegt, und nachher abgerafft werden muß.

Imgleichen heißt bey den Fleischhauern Anhauen, wenn sie ein ganzes geschlachtetes Rind oder anderes Vieh von einander in Stücke zu zerhauen anfangen.

Auch die Fische hauen bey der Angelfischerey an; s. Th. XIII. S. 582.

Anheften, siehe Anbinden. Heften.

* Anhetzen, heißt bey den Jägern, die Hunde an verwundetes, auch frisches Wildbret anlassen.

* Anhima, Anhima *Marcgr.* Palamedæa *Moehring.* ist ein brasilianischer Wasser- und Raubvogel, welcher in die Classe des Linnäischen Scolopax (Stachelschnabel) zu gehören scheint. Er ist größer, als ein Schwan; der Kopf ist nicht größer, als eines Hahns; der Schnabel schwarz und krumm; die Augen sehen aus wie Gold, mit einem schwarzen Ringe umgeben;

der

der Augapfel ist schwarz. Auf dem Kopfe oben über dem Schnabel erhebt sich ein Horn, welches so dick, als die stärkste Saite auf einer Baßgeige, und über zween Querfinger lang, an der Spitze krumm, rund, weiß wie ein Bein, mit kleinen, kurzen, weißen und schwarzen Federchen umgeben ist. Sein Hals ist über 7 Zoll, und der Leib beynahe 1½ Fuß lang; seine Flügel sind groß und bunt; der Schwanz ist 10 Finger lang, und breit wie an der Gans; an den Füßen hat er 4 Zehen mit Krallen. Sein Geschrey ist stark, und klingt: Vihu, Vihu. Man findet ihn niemals allein, sondern das Weibchen, welches nur halb so groß ist, begleitet das Männchen beständig, und wenn eins von beyden stirbt, folgt das andere bald nach. Ihr Nest machen sie von Koth, in Form eines Backofens, in die Löcher der Bäume, und auf die Erde.

Das Horn von diesem Vogel wird für ein gutes Mittel wider das Gift, desgleichen wider die Mutterbeschwerungen, und zur Erleichterung der Geburt, gehalten. Man gießt Wein darauf, und läßt es eine Nacht stehen, ehe man davon trinkt.

**Anhöhe**, Fr. Mi-Côte. Mein Haus oder mein Garten liegt auf einer Anhöhe. Diese Worte bedeuten den Ort, welcher beynahe die Mitte eines bequemen Hügels bemerkt, das heißt, der nicht allzu steil oder schwer hinauf oder hinunter zu steigen ist, so daß dieser Ort für eine Ebene gelten könnte, wenn er nicht höher als die daran liegenden Felder wäre, über welche er wegreicht, und das Vergnügen einer schönen und weiten Aussicht darbietet. Dergleichen Lagen wünscht man am meisten, zumal, wenn sie den Vortheil einer guten Gegend haben.

* Nicht nur die gemeinen Feldmesser, sondern auch Mathematikverständige von tiefern Einsichten, stimmten bisher darin überein, daß ein schief in die Höhe liegender Acker, in Absicht auf seinen wahren Betrag

nicht höher zu schätzen sey, als ein nach Proportion merklich kleinerer, dabey aber in einer Ebene oder nach der Horizontallinie fortgehender Strich Landes. Man ließ sich diese Meynung auch im gemeinen Leben um so lieber gefallen, und unterwarf ihr sogar die gerichtlichen Entscheidungen, da man sich durch den Augenschein, indem doch alles gerade in die Höhe wächst, hinlänglich von ihrer Richtigkeit überzeugt zu seyn glaubte. Am allerwenigsten aber hatten sich die Oeconomen einfallen lassen, einen überwiegenden Vortheil in Bebauung eines dergleichen bergan gehenden Ackers gegen einen flachen zu suchen.

Einen physisch-geometrischen Beweis, daß ein Acker, der auf einer Anhöhe liegt, mehr ertrage, als die horizontale Grundfläche eben derselben Anhöhe ertragen würde, samt der Auflösung des Problems, wie der Ueberschuß des Ertrags zu berechnen sey, vom Hrn. Christ. Albr. Döderlein, findet man im 66. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 619—626. Es hatte derselbe durch einen mit Gerste gemachten Versuch gefunden, daß die Wurzeln der auf einer Anhöhe gesäeten Körner nicht gerade unter sich, sondern um die Hälfte des Inclinationswinkels aufwärts wachsen. Wenn nun diese Wurzeln mit denen, die auf einer Horizontalfläche entstehen, gleich lang angenommen werden: so folgt unwidersprechlich, daß das Parallelepipedon, oder der körperliche Inhalt, aus welchem der Nahrungssaft für die inclinirte Fläche erfolgt, um so viel gröfser gegen den zugehörigen Horizontalinhalt ausfallen müsse, je größer der Winkel ist, welchen die inclinirte Fläche mit der horizontalen einschließt, oder welches auf eins hinaus kömmt, je steiler der Acker aufwärts anläuft. Es begreift demnach ein solches Parallelepipedon auch mehr Nahrungssaft, als ein flaches, und also wird es auch um so viel mehrere Körner geben müssen. In dem vom Herrn Döderlein angenommenen Falle erträgt die Anhöhe jährlich 33 Scheffel mehr, als die horizontale Grundfläche ertragen würde. Der Nutzen, welchen er bloß beym Ackerlande dargethan hat, erstreckt sich auch auf die Holzungen und den Wiesewachs.

Anmerkungen über erwähnten physisch-geometrischen Beweis ꝛc. hat J. F. Unger, zu Einbeck, in das 71. St.

der Hannov. gel. Anz. v. e. d. J. S. 647—649, einrücken lassen.

Frage: Kann an einem Berge mehr Holz, Korn, Gras ꝛc. stehen, als auf seiner Horizontalgrundfläche, oder einer Plaine von gleicher Größe? st. im XI. Bande des allgem. öconom. Forstmagaz. Frkf. und Lpz. 1768, gr. 8. S. 131—187.

Heinr. Calvörs geometrischer und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachsen könne, als auf ihrer Grundfläche, oder einer mit derselben gleich großen ebenen Fläche; und denn auch eben so mehr Korn und Gras: st. im 32, 33 und 34. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752.

Mich. Eph. Hanows kurze Erörterung der Frage: Ob auf einem Berge mehr Kornähren, Bäume ꝛc. stehen können, als auf dem ebenen Grunde, darauf er steht? st. in den Danziger Erfahr. v. J. 1747; sie ward auch besonders auf 2 Quartbögen gedruckt, auch zuletzt dessen Seltenheiten der Natur u. Oecon. III. Band, Leipz. 1755, 8. 274—291, eingerückt. Die dazu gehörige Abbildung, Taf. V. Fig. 2. ist ein kleiner Quadrant, der ein Viertel von dem Durchschnitte der Erdkugel nach der Seefläche vorstellt, und über welchen man einen Berg angebracht hat. Das Resultat der Hanowischen Schrift ist dieses: So oft die Höhe des Berges und ein Umfang so beschaffen sind, daß er in einer oder mehr Parallelflächen, die man in ihm mit seiner Grundfläche annimmt und berechnet, einen merklich größern Raum giebt, als seine Grundfläche: so oft können auf demselben und auf seiner Böschung in abhängiger Lage, soviel mehr Aehren stehen, als jene Vermehrung des Raums natürlicherweise faßt, wenn sie als eine ebene Fläche angesehen wird. Ist aber die Größe des Berges nur so gering, daß kein merklicher Unterschied zwischen der Grundfläche und der gesamten Anhöhenfläche herauskömmt, so können auch auf letzterer nicht mehr Halme ꝛc. als auf der ersten, wachsen. Die Rechnung giebt, daß eine Höhe von 75 Schuh, und ein Durchschnitt der Grundfläche von 333 Schuh, 3 Quadratschuh für die Anhöhenfläche mehr giebt.

**Anjagen**, ist ein Ausdruck bey den Parforce-Jägern. Was der Hund findet, wird angejagt, Hirsch, Thier oder Rehbock ꝛc.

**Anieß**, siehe Anisum.

*Anil*, Annil, Anil; siehe Indig.

**Anime**, Animen-Gummi, Flußharz, Courbaril-Harz, L. Anime, Gummi Anime oder Animi *Offic.* Gummi animæ, oder anime *Borrich.* Resina ſanime. Cancamum *C. B.* bey den Brasilianern Joticacica oder Jetaicica, ist ein weißes Gummi oder Harz, welches aus einem Baume in Westindien oder Neuspanien und Brasilien, der Anime-Baum, oder Heuschrecken-

Baum,

Baum, Jetaiba oder Jtaiba *Pis.* & *Marcgr.* Hymenæa Courbaril *Linn.* Courbaril bifolia, fructu pyramidato *Plum.* Animifera arbor, genannt, schwitzt, welcher allezeit grün bleibt, daran die Blätter drey und drey an einem Stiele hängen, und lange leberfarbige Schoten trägt, welche kastanienbraun, dick und hart sind. Inwendig haben sie ein Gewebe von zarten Fäsern, worin ein gelbliches, zartes und süßes Mehl ist, welches man roh, als etwas leckerhaftes ißt. Sein Holz ist röthlich, fest und hart, die Rinde bleichgelb, gesprenkelt, oder auch wohl kastanienbraun und runzelig. Wenn diese im November durchbohrt wird, fließt das Harz heraus, und wird im Februar gesammelt. Dieses ist in Körnern von unterschiedlicher Größe, wie der Weihrauch, dem es auch an der Farbe gleicht, auswendig weiß, inwendig weißgelb, und durchsichtig: es läßt sich leicht brechen und zerreiben, und wenn es auf glühende Kohlen geworfen oder angezündet wird, giebt es ein angenehmes Räucherwerk. Außer diesem werden noch dreyerley Arten gezählt; ein gelbes und durchsichtiges; ein schwarzes, wie Geigenharz (Colophonium), und ein bleiches hartes. Diese drey Arten werden von Einigen das morgenländische, orientalische oder äthiopische Anime genennt; so wie das vorige das abendländische, occidentalische, oder amerikanische, heißt. Es beweist aber **Pomet**, daß sie alle vier aus einem Holze schwitzen.

Dieses Harz dient zum Zertheilen, Erweichen und Abführen der kalten Feuchtigkeiten und Flüsse, im Kopfweh, und das Gehirn zu stärken, wenn man es auf den Kopf legt, und die Mützen damit räuchert. Man bedient sich desselben auch, die Wunden zu reinigen, und die Narben zu füllen. Man nimmt es auch mit unter die Pflaster, welche stärken, und die kalten Feuchtigkeiten und Blähungen zertheilen sollen; es kömmt daher mit unter das Ceratum matricale Augustanum.

num. Man hat auch davon das destillirte Oehl, welches, wie aus andern Harzen geschieht durch eine Retorte im Sande bereitet wird.

*Animelles*, heißen in der Kochkunst die Hoden vom Schafbock oder Widder. Deren Zurichtung siehe unter Schafbock.

* Aninga, eine Wurzel, welche auf den antillischen Inseln wächst, und den Chinawurzeln oder Meerzwiebeln gleicht. Heutiges Tages braucht man das abgesottene Wasser von dieser Wurzel in den Zuckersiedereyen in Amerika zum Läutern und Weißen des Zuckers, welches sicherer und nicht so gefährlich ist, als das Läutern, welches man ehedem, ehe man die Eigenschaft dieser Wurzel wußte, mit Sublimat und Arsenik verrichtete.

Aninga-Iba, ist ein brasilianischer Baum, Arum arborescens sagitariæ foliis *Plum.* Arum caule geniculato, cannæ indicæ foliis *Sloan.* der im Wasser wächst. Sein Stamm bricht leicht entzwey; die Blätter gleichen den Seeblumenblättern. Er trägt große blaßgelbe Blüthen die nur aus einem Blatte bestehen. Die Frucht ist von Größe und Gestalt, wie ein Straußey, auswendig grün, und hat inwendig ein weißes, mehlicht schmeckendes Fleisch, dessen sich die Negern, im Falle der Hungersnoth, als eines Brods bedienen, jedoch ist dessen übermäßiger Genuß gefährlich, weil dieses Fleisch kalt und blähend ist. Aus dem leichten und compacten Holze dieses Baumes machen sie Fahrzeuge von drey an einander gefügten Brettern, und pressen aus der zwiebelartigen Wurzel ein Oehl.

* Anjochen, heißt bey der Landwirthschaft den Zug- und Schiebochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannt werden können.

*Anisum*, Anesum, *Offic. Lob. Park. I. B.* herbariis *C. B.* Fœniculum Romanum *Avic.* Cuminum dulce *Melit.* Glycanisum *Cretens.* Anicetum, Absinthium dulce.

Apium

Apium Anisum dictum. Gr. Ἄνισον *Dioſc.* Ἄννητον *Hipp.* Γλυκάνεσσον *Actuar.* Pimpinella foliis radicalibus trifidis inciſis, *Linn.* Fr. Anis. D. Anieß, Aeniß. Die Wurzel iſt lang, weiß und zart. Der Stängel läuft in viele Zweige aus, iſt rund, hohl geſtreift und ausgehöhlt, und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter ſind ſehr ſchmal und gezackt oder gekerbt, von einer friſchen grünen Farbe, faſt wie an der Peterſilie, doch größer und runder, und eines lieblichen Geruches. Die Blätter ſind in Anſehung ihrer Geſtalt ſehr unterſchieden. Diejenigen, die zuerſt aus der Wurzel kommen, beſtehen aus rundlichen Theilen; die am Stamme ſitzen, ſind mehr getheilt; dieſe leztern ſehen den Peterſilienblättern am ähnlichſten, und haben eine blaſſe Farbe. Der ganze Blumenbuſch, welcher eine Dolde (Umbella) iſt, hat keine Blätter rings umher, wie viele andere Arten haben, und die einzelen Blumen, woraus er beſteht, haben keinen merklichen Becher. Jede Blume beſteht aus 5 kleinen Blättern, welche von eyrunder Figur und zurückgebogen ſind. In der Mitte ſtehen 5 dünne Fäden; jeder hat oben einen kleinen Knopf: unter demſelben wächſt ein einzeler Faden, der ſich oben in zween zertheilet. Dieſer iſt das Keulchen der Blume. Er wächſt aus der Anlage der Frucht, welche länglich iſt, und aus zwey kleinen erhabenen, hohlgeſtreiften, und dicht zuſammen ſitzenden Samenkörnern, von einer grauen mit grün untermengten Farbe, von einem lieblichen gewürzhaften Geruche, und etwas ſcharfen Geſchmacke, welche, wenn ſie reif werden, und die Blume abgefallen iſt, ſich trennen, beſtehen. Das innere Mark derſelben iſt faſt olivenfarbig. Man nennt dieſen Samen grünen Anieß, um ihn von dem Zuckerwerke zu unterſcheiden, welches ein Anießkorn enthält, und in Frankreich gemeiniglich Anis à la Reine, petit Anis de Verdun, und Anis couvert, und in Deutſchland überzuckerter Anieß, oder überzogene Anießkörner, genennt, und wie Coriander zur Speiſe gebraucht wird. Dasjenige, was man in

Frank-

Frankreich schlechtweg Anis de Verdun nennt, besteht nicht aus Anieß, sondern aus Feuchel.

Man rühmt vornämlich den Anießsamen, welcher aus der Levante, aus Candien, Maltha, oder Spanien kömmt, sehr. Er ließe sich aber auch sehr gut in Frankreich bauen. Wir bekommen ihn in Menge aus Touraine, welcher aber wirklich grauer, und nicht so groß, wie der aus den warmen Ländern, ist. Man säet diesen Samen im Frühlinge entweder auf ganze Beete, oder um die Ränder sehr dünn. Auf die leztere Art kömmt er besser fort. Damit er aufgehe, feuchtet man ihn an, und zieht ihn, wo er allzu dick steht, aus, wenn die Pflanze stark genug ist. Man muß ihn auch, wenn es nöthig ist, gäten, und in der Dürre ein wenig begießen. Er erfordert eine lockere leichte Erde. Jede Pflanze treibt im Brachmonate einen Stängel. Der Same ist im Auguste reif. Man schneidet ihn alsdann glatt von der Erde ab, und läßt ihn noch etliche Tage, ehe man den Samen ausdrischt, in der Sonne liegen. Im folgenden Frühlinge treibt er neue Knospen, welche zum zweytenmal Samen tragen; wenn aber diese andere Aernte vorbey ist, muß man ihn ausreißen und anders säen. Er bleibt drey Jahr zur Aussaat geschickt, aber zu andern Absichten dient er noch viel längere Zeit.

* Der Anieß muß im Frühlinge gesäet werden, und der Boden muß dazu schon vorher bereitet seyn. Der Landmann, der ihn bauen will, muß also im Sommer ein gutes Land aussuchen, damit er im Herbste seine Pflugarbeit anfangen könne. Der gute Boden ist ein trockner fetter Lehmboden; d. i. ein solcher der viel Sand hat, aber wenig Kley, und eine gute Quantität feiner mürber Erde. Die beste Lage ist in einem warmen Thale, wo der Platz den Schutz guter Hecken hat, und der Nässe nicht ausgesetzt ist; denn Anieß ist eine zarte Pflanze, und kann gar nicht leiden, daß sich Wasser an seinen Wurzeln aufhalte; daher sie sich auch zwischen Wäldern und Gebirgen, wo

die

die Nebel fast nicht von der Erde wegkommen, nicht wohl schicket. Wenn man ein taugliches Land ausgesucht hat, so wird es vor dem Winter im October, November und December, und so lange als man in die Erde kommen kann, mit 3 oder 4 Pferden tief gepflügt, oder auch gegraben, welches noch besser ist, ob es gleich etwas mehr Kosten verursachet. Zugleich wird er mit einer Quantität halb verfaultem Dünger bestreuet. Zwischen dieser Zeit und dem Frühlinge pflüge man noch zwey bis dreymal, damit der Dünger mit der Erde wohl vermischt werde. Hierauf wird das gepflügte Land mit der Ege fein überfahren, bis es so eben und flach ist, als ein Gartenbeet. Alsdann kann es besäet werden; nur muß man das Wetter in Acht nehmen. Anieß ist eine Pflanze, die bald wächst; man darf ihn also nicht mit Uebereilung in die Erde bringen. Die größte Gefahr, der er ausgesetzt ist, besteht in den kalten Regen, welche in dieser Zeit zuweilen fallen, und er kann dagegen leicht verwahrt werden, wenn man den Samen nicht eher in die Erde bringt, als bis die gefährlichste Zeit vorbey ist. Sollte der Winter, wie es zuweilen zu geschehn pflegt, zu lange anhalten, und das Wetter nicht zu rechter Zeit aufgehn, so kann der Same, nach **Reicharts** Vorschlag, im IV. Th. seines Land- und Gartenschatzes, S. 83. im halben Februar und zu Anfange des Märzes, oben auf den Schnee, welches derselbe öfters probirt zu haben versichert, gesäet werden, indem er vom Froste nichts leidet, und zumal seine 30 bis 40 Tage bis zum Aufgehn in der Erde liegt, womit auch ein thüringischer Landwirth im 47. St. der ökon. Nachr. S. 848, übereinstimmet. Ist nun der Schnee hinweg gethauet, und das Land ein wenig trocken und grau geworden, so wird der Same untergezogen, und das Land mit der kleinen Gartenege fein überfahren und gleich gemacht. Sollte es aber an der Zeit fehlen, daß man vor den Winter hiezu nicht könnte ackern und graben lassen, so könnte es auch im Frühlinge,

sobald

sobald als es möglich ist, und man wegen des Frostes in die Erde kommen kann, geschehen. Nach diesem wird sogleich der Same oben auf gesäet, und mit der großen Pferdegge untergeeget, damit die Luft oder die Sonne das Erdreich nicht trocken machen könne. Jedoch ist allzeit mehr von dem Acker zu halten, welcher vor dem Winter hiezu zubereitet worden, denn die Winterkraft behält bey den mehresten Früchten den Vorzug.

Wenn das Land bereit ist, muß sich der Landmann erst nach gutem Samen umsehen. Dieser muß gesund und frisch, vollkommen grünlich, trocken und rein von Stängeln seyn. Von einem fehlerhaften und angegangenen wird man eine schlechte Aernde haben, denn es wird nicht die Hälfte davon aufkommen. Wenn der Same alt ist, mag er so gut seyn, als er will; er wird doch nicht recht tauglich seyn, weil er spät ausschlägt. Da wir dem Landmanne gerathen haben, spät im Frühlinge zu säen, so muß der Same auch bald aufgehen, oder man müßte versichert seyn, daß er spät kommen würde, um ihn früher zu säen. Die Gärtner wissen, daß alter Same, wenn er gleich gut ist, immer länger liegt, als neuer, und das trifft vornämlich beym Anieß ein. Der Landmann untersuche demnach seinen Samen, den er kauft, sehr sorgfältig. Die beste Regel, die man ihm geben kann, ist, daß seine Schwere und Reinlichkeit Zeichen sind, daß er gesund ist, und seine glänzende Farbe zeigt am besten, daß er frisch ist.

Die beste Zeit des Säens ist zwischen Tiburtii und Marcustag, etwa zu der Zeit, da es eben geregnet hat, auf welchen Fall er in 20 Tagen hervor keimet. Auf einen Acker von 128 Ruthen gehören entweder 16 Nößel, oder 6 Pfund allein, oder 12 Nößel oder 4½ Pfund mit einem Theile Möhren. Denn, da der Anieß öfters, wegen Regen und vieler Nebel verdirbt, so werden eben deshalb hauptsächlich Möhren mit untergesäet, damit, wenn ja der Anieß verdirbt, der Verlust nicht allzu empfindlich

seyn möge. Weil aber der Anieß keine starke Saat leidet, so pflegt man den 5ten Theil, oder auf 1 Acker 3 Nößel Möhrensamen, (einige nehmen auch Pastinaken und Mohn) mit unter zu streuen, welche erstere Sorten dann hernach, wenn der Anieß herunter ist, sich noch 12 bis 14 Wochen, bis zu Gallustag, ausbreiten und wachsen können. Wie dann diese, absonderlich Möhren und Anieß, eine Sympathie mit einander zu haben scheinen, weil sie sich recht gut vertragen.

Ist nun der Anieß aufgegangen, und so viel erwachsen, daß man die Blätter der jungen Saat, insonderheit aber das Unkraut, ergreifen und aus der Erde ziehen kann, so muß er gegätet werden, weil er das Unkraut gar nicht leiden kann. Wenn nach 14 Tagen bis 3 Wochen wiederum Unkraut hervor wächst, muß das Gäten noch einmal geschehen. Unterläßt man solches, so widerschlägt die Anißsaat, d. i. sie wird gelb, verdirbt, und bekömmt kein rechtes Gewächs, geschweige daß sie sich gehörig bestauden könnte. Wenn der Anieß ferner in etwas erwachsen ist, muß er den Sommer über, nachdem dieser naß oder trocken ist, ein auch wohl zweymal mit dem Gätehäcklein durchgegangen, die Erde aufgelüftet, und das noch darin befindliche Unkraut weggeschafft werden. Wo der Anieß zu stark steht, da wird er, bey der ersten Gäte, mit ausgerauft, oder auch mit der Hacke, wie bey Hirse und andern Früchten geschieht, durchgezogen und verdünnt, daß die Pflanzen allenthalben ungefähr 6 Zoll weit stehen.

Wenn der Anieß etwa 11 oder 12 Wochen in der Erde gestanden hat, ungefähr um Margarethen, da pflegt er reif zu seyn. Das Zeichen seiner Reife ist, wenn er braun und an den Stängeln gelb wird, und seine Körner hart zu werden anfangen, alsdann ist es Zeit, daß man ihn abraufen läßt. Wenn nun zu solcher Zeit beständig gut Wetter ist, und die sogenannte rothe Lohe nicht gespürt wird, da kann man bereits denen Thalern nachzählen,

die

die man daraus lösen wird. Wo man ihn aber, in unbeständigem Wetter, etwas überständig werden lassen muß, und es kömmt ein anhaltender Regen, so kann er auch von diesem verderben, daher bey dessen Einbringung keine Zeit zu verlieren ist. Gedachte rothe Lohe ist des Anießes wahrer Mörder, welcher ihm öfters in 24 Stunden ein schwarzes Begräbnißkleid anlegt, daß man ihn auf dem Acker mit Stumpf und Stiel verbrennt, maßen auf solchen Fall auch Stiele und alles wegfaselt. Sobald daher an den mittelsten Sternchen einzelne rothe Körnerchen sich blicken lassen, welches nur an den reifen geschieht: so mag man nur denselben vom Acker nach Hause zu bringen eilen, und Tag und Nacht, mit Weib und Kind, Anieß raufen; maßen ihm der Tod auf den Nacken liegt, und, wie der kalte Brand, schnell den ganzen Stängel verdirbt. Man darf mit dem Einärnden auch eben nicht bis zur völligen Reife warten, sondern es ist schon hinreichend, wenn die mittelsten Sternchen dürre geworden sind, weil er doch nachher unter dem Dache vollends zu seiner Reife kömmt.

Das beste Mittel, die Frucht einzuärnden, ist, wenn man die Pflanzen mit der Hand aufzieht; denn sie schlagen keine tiefe Wurzeln. Zu Hause müssen die Anießbunde, welche auf dem Felde mannsstark gemacht sind, sofort wieder aufgelößt, und auf einem luftigen Boden, oder wo es sich sonst schickt, angelehnt, und in dieser Absicht Stellagen von Stanzen gemacht, auch wohl, nachdem sie trocken oder naß einkommen, 2 und mehrmal gewendet werden. Läßt man die Bunde eine einzige Nacht unaufgelößt, so ist er gemeiniglich auch schon schwarz, unscheinbar und verdorben. Wenn er nun etwa 14 Tage bis 3 Wochen recht dürre geworden, wirft man ihn zum Dache und Giebel herunter, auf Tücher, und drischt ihn kurz vor oder nach Michaelis, bey schönen hellem Wetter, oder auch im Winter an einem recht kalten und hellen Tage, aus; wenn es aber am Himmel dunkel

oder trübe ist, es sey zu welcher Zeit es wolle, lassen sich nicht alle Körner von dem Stroh herunter bringen. Der ausgedroschene Anieß wird, vermittelst 5 bis 6 maligen Worfelns mit der Wurfschaufel, von aller Spreu gereinigt, wobey die Spreu hinter den Anießkörnern liegen bleibt, welcher mit dem Rechen allein auf einen Haufen gestoßen wird; darnach werden die Körner gerollt, damit der noch übrige Staub heraus gehe, welcher gleichfalls zu der Spreu geschüttet wird. Ist auch dieses verrichtet, so muß man den Anieß durch ein Staubsieb, welches keine Körner mit durchläßt, laufen lassen, so wird er recht rein und schön werden. Der Kaff oder die Spreu wird entweder unter das andere Viehfutter mit geworfen, oder an die Anießbrenner verkauft, welche das Anießöhl daraus machen. Das Stroh kann man entweder zum Unterstreuen des Viehes gebrauchen, oder man kann auch damit einheizen, jedoch muß man dabey bleiben. Denn, wenn viel Stroh auf einmal, wie einfältige Leute zu thun pflegen, in den Ofen gesteckt wird, so fährt unterweilen die Gluth auf einmal zum Ofen heraus, daß man darüber erschrickt. Ob es nun gleich nicht so leicht Gefahr hat, so ist es doch besser, behuthsam damit umzugehen. Der ins reine gebrachte Anieß kann in eine lustige Kammer oder auf den Boden geschüttet werden, jedoch, daß er anfänglich nicht höher, als einen halben Schuh hoch, auf einander zu liegen komme. Es muß derselbe auch einige Wochen nach einander öfters umgestochen, umgesetzt oder fortgeworfen werden; sonst legt er sich, wegen seiner Schwere, zusammen, wird schwarz, und verdirbt wohl gar. Zwischen Erfurt und Langensalza lassen Einige den Anieß auf dem Felde recht dürre werden; es ist aber sehr gefährlich, weil er bey einem Regen alsdann noch eher erschwarzet.

Viele Jahre Anieß aufzuheben, und auf Theurung zu warten, geht nicht wohl an, weil diese Frucht, wie der Rübesame, sich von Jahren zu Jahren verringert, und

am Preise zurück schlägt. Will man ihn aber 9 bis 10 Jahr auf Speculation aufbehalten, so muß er alle Jahre gerollt werden, sonst werden sich kleine weiße Würmer einstellen, und die Körner auffressen. Wenn man es nicht genau untersucht, so wird weder der Käufer noch Verkäufer sogleich gewahr, daß sich dergleichen Würmer darin befinden.

Sobald der Anieß gerauft und der Acker leer geworden ist, muß man diesen je eher je lieber in gutem Wetter umackern lassen. Wenn nun die Bestellzeit herbey kömmt, kann man ihn mit Winterrocken besäen, denn die Bestellung mit Anieß dient den Aeckern anstatt einer Brache. Sind zugleich Möhren auf dem Acker, und man will denselben noch über Winter bestellen, so müssen die Möhren schon um Michaelis ausgenommen, auf 1 Acker etwa 4 Fuder Mist ganz dünne gezettelt, und alsdann in jähriger Tiefe, wie beym Korne gewöhnlich ist, geackert werden. Wer aber erst das andere Jahr Gerste hinein säen will, da können die Möhren wohl bis Simon Judä im Lande gelassen, und alsdann erst etwas bemistet und gewinterbracht werden.

Von einem wohlstehenden und trocknen Acker sind, nebst den Möhren, 7 bis 8 Centner Anieß zu bauen. Der Centner gilt 4 bis 10 Thaler, und es ist also leicht auszurechnen, wie überaus hoch ein solcher Acker zu bringen ist. Bey Erziehung des Anießes merkt man an, daß er zwar viele bereichert, einige aber auch arm gemacht hat. Es kostet viel Geld, ihn vom Unkraute rein zu halten, und ist mit Erziehung desselben nicht anders, als wenn jemand Geld auf ein Spiel setzt. Ist man ein, zwey, dreymal mit dem Anieß unglücklich, so spricht man: Womit ich verspielt habe, damit will ich auch gewinnen. Wagt man es, und bestellt solchen noch 1, 2, 3mal, und er geräth nicht, so wird der Schade hernach zu groß. Am besten ist es, daß ein Jeder sich hierin nach seinen Mitteln richte, und nur so viele Aecker mit Anieß

bestelle, daß er, wenn derselbe nicht gerathen sollte, den Schaden verschmerzen kann. Man muß alsdann denken, daß der wohlfeile, welcher noch auf dem Boden liegt, so zu reden die Zeche vielleicht wieder bezahlen werde. Herr Reichart will auch bey Erziehung des Anießes beobachtet haben, daß mehrentheils die guten und auch die schlechten Jahre auf einander gefolgt sind.

Der Anieß wird vornämlich um Gotha und Erfurt, und in ganz Thüringen, wie auch im Fränkischen und Bambergischen, in großer Menge gezeugt, und werden von hier viele 100 Centner verkauft und abgeführt. Wer dergleichen Waare kauft, hat sich vor mancherley Betrug sehr in Acht zu nehmen. Der erste Betrug ist, daß die Verkäufer den Anieß anfeuchten, und dadurch das Gewicht vermehren, wodurch er öfters, wenn er in die Fässer eingestampft und getreten wird, über einander verschimmelt und verdirbt. Der andere, daß sie große Stücke Erde von alter stark durchsalpeterter Wellerwand nehmen, dieselbe klein schlagen, und 2 bis 3 mal durchsieben, da denn die durch das Sieb gefallenen Dreckkörnerchen, wenn sie vom klaren Staube gesondert werden, dem Anieß in der Farbe und Gestalt ganz ähnlich sehen. Wer also unter 1 Centner Anieß nur 2 Metzen Dreckkörner schlägt, der hat wenigstens schon 12 pro Cent gewonnen; indem kein Kaufmann Bedenken tragen wird, $7\frac{1}{2}$ Viert. Weim. Maß, oder wie es zwischen Erfurt und Langensalza üblich ist, 9 Erfurter Metzen, statt eines Centners, mit gutem Gewinst anzunehmen.

Gegen diese Betriegereyen aber sind folgende Mittel. 1) Wird ein verständiger Kaufmann leicht fühlen können, ob der Anieß naß oder trocken ist. Es kann zwar dieses Gut, wenn es im feuchten Wetter nur 1 oder 2 Meilen geführt wird, etwas naß zu seyn scheinen, welches ihm aber in der That nichts schadet. Daher denn der Käufer prüfen muß, ob die Feuchtigkeit vom Wetter, oder vom Einsprengen, herkomme, maßen im letztern Falle,

wenn

wenn der Betrieger zu grob gekommen ist, die Fässer schon in 2 oder 3 Tagen warm werden, auch wohl gar zu rauchen anfangen, und daher dem Defraudanten bald die Kappe vom Gesichte ziehen. Der andere Betrug wird gar bald durch eine fleißige Besichtigung, oder durchs Schwemmen, erkannt. Man kann auch mit Kramergewicht 1 instehend Loth Anieß abwägen, und die Körner zählen; wenn man alsdann nicht volle 2500 Körner, da 2 halbe für ein ganzes gezählet werden müssen, findet, so steckt gewiß, entweder wegen Feuchtigkeit, oder Erdvermischung, ein Betrug dahinter.

Die Dolden oder Kronen vom Anieß werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurken in Essig eingemacht.

Anieß-Gebackenes. Man schlägt 8 gute frische Eyer in einem Topfe, mit einer steifen Ruthe, wohl klein; alsdann wird 1 Pfund geriebener Zucker, und nach Gutdünken etwas Anieß dazu gethan, und wieder ein wenig geschlagen, hernach mit feinem Mehl so dick und steif gemacht, daß man den Teig wälgern und rollen kann. Zuletzt macht man davon kleine längliche Stücke, und schneidet solche mit einem dünnen spitzigen Messer in die Länge über, aber nicht ganz durch. Man kann allerhand beliebige Modelle davon machen. Man kann es auch in Formen abdrücken, und alsdann in einer gelinden Hitze backen.

Gefrornes von Anieß, Fr. Glace d'Anis. Man weicht etwas Anieß in eine Kanne lauliches Wasser, nebst ¾ Zucker, ein; alsdann kostet man es, ob das Wasser nicht gar zu stark nach Anieß schmecke. Wenn es einen hinlänglichen Geschmack hat, gießt man es durch ein enges Sieb, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gefrieren.

Anieß-Marcipan, siehe unter Marcipan.

Anieß-Schnittchen, Nachdem man 2 Eyer wohl geklopft ½ Pfund getriebenen Zucker dazu gethan, und es beständig mit einem Rührlöffel geschlagen hat, wird

1 Pfund Mehl genommen, und zwar nur die Hälfte davon, die andere aber zum Auswirken aufbehalten; ferner ½ Pfund kleingeschnittene und abgebrühte Mandeln, ½ Quent Muskatenblüthe, 1 Qu. Anieß, 1 Qu. Zimmet, 1 Qu. Cardamomen, nebst ganz klein geschnittener Schale von einer halben Citrone; dieses alles wird unter einander gerührt, und hierauf mit dem übrigen Mehl vollends ausgewirkt. Wenn dieses geschehen ist, kann man kleine Stückchen, etwa ½ Elle lang, 2 Finger breit, und einen kleinen Finger hoch, daraus machen, dieselben auf ein Blech legen, in einem Ofen, bis sie verharschen, backen, sie unten losmachen, wenn sie schwarz sind, abschaben, ferner in kleine Stückchen, und zwar halben Fingers quer, schneiden, wieder auf das Blech legen, und noch ein wenig gelblich backen lassen.

Anieß-Suppe. Man nimmt ungefähr einen Kannentopf, füllt ihn mit halb Wasser und Wein, thut so viel Anieß darein, als man zwischen die Finger fassen kann, und läßt es ½ Stunde sieden, bis der Wein den Geschmack von Anieß bekömmt. Hierauf wird ein Löffel weißes Kraftmehl genommen, Wein darauf gegossen, und alles wohl durch einander gerührt. Alsdann gießt man dieses auch in den Topf, läßt es ein wenig sieden, thut etwas Zucker und Butter dazu, und richtet es an. Niemand darf erschrecken, wenn diese Suppe wie Froschleich aussieht; denn das ist ihre Art.

Anieß-Zuckerkörner, Fr. Dragée d'Anis. Man setzt Anieß, so groß und süß als man ihn haben kann, etliche Tage auf den Ofen, daß er austrockne; hernach rüttelt man ihn in einem Siebe, damit der Staub völlig heraus komme, und der Anieß rein werde. Zu diesem Anieße schüttet man Zucker, der nach der großen Fadenart gesotten, und mit etwas aufgelöstem arabischen Gummi vermengt ist. Das Gefäß wird über einem gelinden Feuer immerfort bewegt, bis der Zucker sich angehängt hat, und die Zuckerkörner trocken sind. Hernach thut man noch ein

oder

oder zweymal Zucker ohne Gummi hinein, bis die Körner stark genug überzogen sind.

Man bäckt den Anieß so gar um Rom, wie in Deutschland unter das Brod. In den Wirthshäusern pflegt man Anieß auf einem Teller aufzutragen, den man zu dem Brode ißt.

Der Anieß hat so viel gute Eigenschaften und Tugenden, daß man ihn in der Arzeney die Seele der Lunge, und das Labsal der Eingeweide nennt. Er hat die Oberstelle unter den so genannten vier größern wärmenden Samen, und führt den Namen eines Carminativs, weil er die Blähungen abtreibt. Er ist auch zugleich kalten und feuchten Mägen sehr zuträglich. Er befördert die Verdauung, wenn man ihn nach der Mahlzeit ißt. Er stillt das Kurren und Schneiden im Bauche, das Erbrechen, und das Aufsteigen oder den Schluchzen. Jedermann weiß, wie nützlich dieser Same, insonderheit der mit Zucker überzogene, des Morgens gegessen, denen ist, die mit Schneiden im Magen und in den Gedärmen geplagt sind, und denen, welche einen übel riechenden Athem haben, und gern eine schöne Farbe haben wollen. Er stillt den Darmfluß und die rothe Ruhr, löscht den Durst, schärft das Gesicht, nach der alten Regel der Schola Salernitana: Emendat visum, stomachum emendat anisum, befördert den Schlaf, dient den Milz- und Lungensüchtigen, mehrt die Milch, und reizt zum Beyschlaf. Man infundirt 1 Quent davon, nebst zwey Quent Sennesblättern, und braucht diese Infusion als Thee zu Purganzen, wodurch man dem Schneiden abhilft. Er thut auch bey den Klystiren das beste, wenn man die Kolik stillen, den Durchlauf anhalten, und die Winde zertheilen will. Man kocht davon 2 oder 3 Quent mit andern Kräutern. Man kann dergleichen auch in die Bäder thun, indem man sie mit den Kräutern, daraus man ein Getränk macht, kochen läßt. Einen Rauch von Anieß gemacht, und in die Nase gelassen, ist gut für das aufgeblasene und

aufgetriebene Gesicht, benimmt das Hauptweh und den Schwindel. Gestoßen, und mit Rosenöhl gemischt, oder mit Rosenöhl gekocht, und in die Ohren gethan, heilt die Ohrengeschwüre, und bringt das verlohrne Gehör wieder. Gestoßen, und auf giftige Bisse gelegt, zieht das Gift heraus, und heilt die Wunden. Wenn einem etwas in das Auge gefallen wäre, der lege es darauf, wie ein Pflaster, so zieht es heraus. Gepülverten Anießsamen in ein Säckchen gethan, in Wein warm gemacht, und in die weibliche Schaam gethan, säubert sie von allem Unrath. Mit Honig und Isopp vermengt, in Weineßig gesotten, und ein Gurgelwasser daraus gemacht, ist gut für Halsgeschwüre. Mit Bibergeil vermischt, vertreibt die Geschwulst des Magens und der Gedärme. In den Apotheken hat man davon: das destillirte Wasser, welches von dem Kraute und Samen, wenn es bald reif ist, gebrannt wird, und für alle oben gemeldete Zufälle dienlich ist; den Spiritus, einen Aquavit, ein Oehl, die Species de aniso, und das Salz, welche alle mit dem Samen fast gleiche Tugenden haben; ein Confect, und überzuckerten Anieß, eine Confectionem anisi laxativam simplicem, und Anisum solutivum solidum, welche in faulen Fiebern und der Wassersucht eine gute Abführung wirken; und endlich Confectionem anisi emeticam, welche in langwierigen Fiebern, Milz-Gall- und Gelbsucht, zum Erbrechen dient. Das Oehl, welches man aus dem Anieß entweder durch Auspreßen, oder durch die Destillation, zieht, ist wider die Windkolik ganz vortrefflich, und befördert bey Engbrüstigen den Auswurf. Das Oehl zu bereiten, muß man den Anieß stoßen, hernach in Wein faulen lassen, und alsdann langsam und mit gelindem Feuer destilliren, sonst geht der flüchtige Theil im Aufsteigen fort. Bey dem Brennen bekömmt man ein milchicht Wasser, welches, an die Sonne gesetzt, oben viel Oehl giebt, und wenn man den Anieß etwas lange weichen läßt, erhält man aus

1 Pfund

1 Pfund Anieß 1 Loth Oehl. Es hat eine erwärmende und trocknende Kraft. Ein Paar Tropfen davon in einem Löffel voll Wein, oder warmen Fleischbrühe, nüchtern eingenommen, macht einen wohlriechenden Athem, stärkt das Haupt, vertreibt die Kopfschmerzen, den Schwindel und die schweren Träume; ist für den Krampf, fallende Sucht, Schlag, ermüdete Glieder, Blähungen und Podagra, gut. Es dient auch wieder die Kolik, Keichen, starken Husten, und befördert den Auswurf, (insonderheit der Balsamus sulphuris anisatus), treibt den Harn, den Nieren- und Blasenstein, reinigt die Mutter von allem Schleim und Blähungen, befördert die Monatzeit, und lindert die dabey sich ereignenden Schmerzen; vertreibt den weißen Fluß der Weiber, und die Wassersucht; befördert die Geburt; auf die vom Schlage gelähmte Zunge gestrichen, bringt die verlorne Sprache wieder. Das Oehl thut auch gut in Geschwulsten, welche vom Fallen, Stoßen oder Schlagen, herkommen, vornämlich bey kleinen Kindern, wenn sie erst gehen lernen, und oft vom Fallen auf die Stirn Beulen bekommen. In Herzensangst, welche von einem sauren Schleime und anderer Unreinigkeit des Magens kömmt, kann man das Anießöhl äußerlich auf den Magen streichen. Die Kisten endlich damit bestrichen, verhütet Schaben und Würmer. Man bedient sich auch des Anießöhls, indem man etwas weniges davon den Tauben unter die Flügel schmiert, als einer Witterung, um die Tauben dadurch zu verwahren, daß sie sich nicht zu einer fremden Flucht gesellen, und nicht nur bleiben, sondern wohl gar andere mit sich bringen. Das Anießsalz dient wider das Keichen, Wassersucht, Verstopfung und Verhaltung des Harns, und andere Nieren- und Blasenzufälle, reinigt und stärkt den Magen, und treibt die Blähungen. Wieder diese und andere Schwachheiten des Magens, ist gewiß nichts besters, als das Sal volatile anisi, welches aus dem unverfälschten Anießöhl, durch Absonderung des noch anhangenden

genden wässerigen Theils durch ein gleichförmiges Salz zubereitet wird.

Anieß-Branntwein; diesen zu verfertigen, nimmt man ½ Pfund guten Thüringer Anieß, quetscht ihn in einem Mörser, schneidet etwas Süßholz, thut ein Loth weissen Weinstein und 6 Loth gebrannt Salz hinzu; schüttet dieses zusammen in eine Flasche, oder wohl glasurten Topf, gießt darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Branntwein, und läßt solches ein Paar Tage, fest zugemacht, weichen; hierauf schlägt man alles in die Blase oder das Brennzeug, und gießt noch so viel gemeinen Branntwein hinzu, daß er mit dem erstgedachten schon darauf gegossenen, zusammen 18 Quart ausmacht. Nachdem man nun ein Quart Wasser noch dazu gegossen, setzt man den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibt mit gehörigen Feuer den Branntwein wieder herüber, und merkt dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirnsfaden dick und fein klar läuft, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen lassen müsse, bis er weißlich oder bleich zu laufen anfängt. Will man diesen abgezogenen Branntwein etwas versüßen, so nimmt man Zucker, thut ihn in Wasser, läßt solches aufsieden, schäumt den Zucker fein rein ab, läßt es stehen, bis es klar wird, und gießt es hierauf in den Branntwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Danziger Doppel-Anieß-Aquavit. Man nimmt 1 Pfund Anieß, 4 Loth Kümmel, 3½ Loth trockene Citronenschalen, 3 Loth Violenwurzeln, in 3 Kannen rectificirten Branntwein eingeweicht, und 3 Kannen Wasser nachgegossen, hernach wie den Kümmel abgezogen, und mit 1½ Pfund Zucker und 3 Nößel Brunnenwasser abgesüßt. Man kann auch, wenn man keinen rectificirten oder abgezogenen Branntwein hat, so viel man sonst des Wassers und rectificirten Branntweins zu beschriebenem Aquavit gebraucht, an dessen Statt nur so viel Kannen

guten

guten Kornbranntwein nehmen, ihn damit destilliren, und alsdann mit Zuckerwasser absüßen.

Anieß-Spiritus und Essenz. Man nimmt 1 bis 1¼ Pfund grünen Stern-Anieß, thut ihn in einen Destillirkolben von 5 bis 6 Maß, gießt darauf 3 Maß guten Branntwein, läßt solches eine Nacht auf heißen Kohlen weichen, deckt es wohl zu, und zieht es den andern Tag bey einem gleich starken Kohlenfeuer ab; hiebey muß man sich in Acht nehmen, daß die Hitze den Spiritus nicht in die Capelle treibe. Von diesen 3 Maß erhält man 1½ Maß guten Anießspiritus. Sobald es trübe zu laufen anfängt, hört man mit dem Abziehen auf, weil es sonst brandicht schmecken würde.

Anieß-Essenz auf eine andere Art zu machen. Man nimmt Anieß ½ Pfund, stößt ihn gröblich, und weicht ihn in 1 Rößel guten Branntwein, noch besser aber in Weingeist, eine Nacht ein; alsdann filtrirt man ihn durch Löschpapier; der Anieß aber muß auch in den Filtrirhut gethan, und noch 1½ Kanne guter Branntwein allmählich auf den Anieß gegossen und durchgeseiht werden. Wenn man auch ein Paar Muskatenblumen, Nelken, etwas Koriander und langen Pfeffer gröblich zerstößt, und nebst etwas fein gestoßenem Zucker dazu in den Filtrirhut thut, so kann man noch eine Kanne Branntwein mehr darüber filtriren, und er wird alsdann wie der destillirte Ros Solis. So kann man auch diese Species, ohne sie vorher einzuweichen, in den Filtrirhut von Löschpapier thun, und guten Branntwein darüber filtriren, so ist der Ros Solis sogleich fertig. Wenn er etwa trübe ist, muß man ihn noch einmal durch reines Löschpapier seihen. Will man aber diese letztern Species nicht zum Anieß thun, so hat man auch schon von dem bloßen Anieß eine recht schön gefärbte Anießessenz, und es ist dieselbe auch ohne Zucker an sich selbst süß.

Anieß-Wein, siehe unter Wein.

*Anisum stellatum Offic.* Anisum Indicum stellatum, *Badian* dictum *Gerard.* peregrinum *C.B.* Anisum Philippinarum insularum *Clus.* Zingi fructus stellatus, sive Anisum Indicum *I. B. Chabr.* Fœniculum Sinense *Redi.* Anisum Siberiæ, oder Cardamomum Sibirienſe Patavinorum *Anim.* Fr. Anis etoilé, Anis de la Chine, de Sibérie, des Isles Philippines, des Indes; Semence de Badian, oder Badiéne, Semence de Zingi. D. Stern-Anieß, Badian, badianiſcher, chineſiſcher oder ſibiriſcher Anieß, moſcovitiſcher Fenchel, Zinghi. Dieſer Anieß wird aus Oſtindien, vornämlich aus dem Königreiche Sina, gebracht, wiewohl wir auch viel aus Moscau bekommen. Er iſt wie ein Stern formirt, welcher aus 6, 7 bis 8 harten, dicken und dunkelbraunen Capſeln oder Hülſen beſteht, die in der Mitte beyſammen ſtehen. Ein jedes Häuschen hält einen braunen und glänzenden Kern, faſt eine Linſe groß, verborgen. Er hat einen angenehmen und ſüßen Geruch, und einen aus Anieß und Fenchel vermiſchten Geſchmack, führt viel Oehl und flüchtiges Salz, ſtärkt das Haupt und den Magen, macht dabey einen guten und wohlriechenden Athem, benimmt den Schwindel, zertheilt die Winde, erleichtert die Bruſt, reinigt die Nieren, treibt den Stein, trocknet die Hauptflüſſe, läutert das Geſicht, und macht die jungen Weiber fruchtbar. Er iſt in allen weit kräftiger, als der gemeine Anieß; ſeine beſte Kraft beſteht in den Zacken und äußern Schalen. Die Morgenländer und Holländer bedienen ſich deſſelben, nach Art der Chineſer, unter ihrem Sorbet und Thee, mit der Wurzel Nimzin, um dieſen Getränken einen angenehmern Geſchmack zu geben. Sie nehmen nämlich auf 4 Unzen kochendes Waſſer, 2 Quent Nimzinwurzel, ½ Unze Thee, und ein Quent dieſer Anießkörner. Der Sternanieß kömmt auch unter die indianiſche Chocolate. Die Moſcoviter pflegen ihn unter den Meth zu mengen. Die Chineſer käuen ihn nach der Mahlzeit,

und

und bereiten auch einen Anießbranntwein daraus, welchen die Holländer Anieß-Arak nennen. Das daraus gezogene wesentliche Oehl hat gleiche Eigenschaften mit dem Anießöhl, ist aber heller, subtiler und stärker.

Der Baum, welcher diesen Sternanieß trägt, heißt Evonymo affinis Philippinarum insularum, anisum spirans, nuculas in capsulis stelliformiter congestis profereus, *Pluk*, oder Pansi-pansi *Camelli*, oder vielleicht das Illicium anisatum *Linn.* Die Blüthen sind traubenförmig, und von der Größe wie beym Pfeffer. Das Holz sieht graulich aus, und riecht wie Anieß. Nur die Tischler, welche ausgelegte Arbeit machen, brauchen dieses Holz.

Anken, siehe Ancken.

Anker, L. Anchora, Fr. Ancre, nennt man nicht allein die großen eisernen Haken, die man in den Grund und in das Ufer einsenkt, Fahrzeuge damit anzuhalten, sondern auch in dem Bauwesen und in der Zimmerkunst, diejenigen Eisen, wodurch man die Mauern zurück hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepreßt werden, und hervor schießen können, zumal wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischenwände oder Wandpfeiler aufgeführt werden müssen. So werden z. B. steinerne Giebel mit dem Dachstuhle verankert, damit beyde sich nicht von einander trennen können. Diese Eisen, womit die Mauern verankert werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände, von mancherley Form, und werden von den Grobschmieden gemacht.

Anker, (Deich-) siehe unter Deich.
— (Drachen-) siehe unter Drache.
— (Ebbe-) siehe in E.
— (Gabel-) siehe in G.
— (Schließ-) siehe Gabel-Anker.
Anker-Geld, siehe Hafen-Geld.

**Anker**, heißt auch ein Maß zu flüssigen Dingen, dessen man sich vornämlich in Holland bedient. Einige leiten das Wort Anker, in dieser Bedeutung, von Amphora her. Der Anker ist der vierte Theil von einer Ohm oder Ahm, und hält 2 Steckanns. Jede Steckann macht 16 Minglen oder Mingellen; jede Minzel ist 2 Pinten oder Kannen, Pariser Maß; so daß der Anker 64 Kannen von diesem letzten Gemäße hält. In Schweden hält der Anker 15 Kannen. In Dänemark rechnet man auf einen Anker, 39 Krüge; und ein dänischer Krug (Pott) ist so groß, daß 32 netto einen Kubikfuß Wasser ausmachen.

**Ankirren**, siehe Ankörnen.

**Anködern** oder **Anludern**, heißt bey den Jägern, mit gewissem Fraß ein Raubthier an Ort und Ende anlocken, daß man es schießen könne. Bey den Fischern heißt es, den Fischen eine Lockspeise, an Angeln gesteckt, oder in Reusen ꝛc. vorwerfen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden.

* **Ankörnen** oder **Ankirren**, die Vögel durch Uebersteuung eines Platzes mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonst gern zu fressen, und denen sie nachzustreichen pflegen, anlocken, daß sie in die Herde fallen, und mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbst fangen mögen.

Bey den Jägern heißt Ankörnen, auf einen Wechsel den Säuen einen Fraß vorschütten, damit sie denselben treffen, und mithin, weil sie etwas finden, so leicht nicht weit wegziehen, oder doch wieder an denselben Orten eintreffen.

**Ankoppeln**, **Ankuppeln**; siehe Koppel.

* **Anläufern**, die Vögel auf dem Herde, die zum Locken gebraucht werden, mit einer Selle anfestigen, daß sie zwar umher laufen, aber nicht entfliegen können.

*Anlag, wird von einigen Förstern der Ort genannt, wo die Holzhauer zur Arbeit angelegt sind.

*Anlage, heißt beym Deichbaue, die Grundlinie des Profils eines Deiches. Siehe Deich.

Anlage, Anschütt, Anwachs, Anwuchs, Anwurf, Häger, Zuwachs, L. Alluvio, Fr. Accroissement, wird auch dasjenige Stück Land genennt, welches durch die Gewalt eines Strohmes an einem Orte abgerissen worden, und sich an einem andern Orte wieder anlegt, oder, was einem das Wasser allmählig und unvermerkt grießweiße giebt, und anschüttet, und durch Holzungen, Schlengen und Deiche verwahrt werden muß, wofern es die Unkosten einbringen kann. Nach altem Rechte kömmt eine Anlage dem zu gute, an dessen Land sie angesetzt ist. Hat sich ein solcher angelegter Ort festgesetzt, so wird er alsdann ein Werder, Häger, oder Insel genennet. Siehe auch Anbauen und Anhägerung.

In der Landwirthschaft versteht man durch Anlage, das zum Dreschen angelegte Getreide auf der Tenne, oder auch das zum Verkaufe schon ausgedroschene Getreide.

Auch nennt man Anlagen am Pfluge die zwo eisernen Schienen, zu jeder Seite des Pflughauptes. Siehe Pflug.

Anlage heißt ferner dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungsgeschäft, Hanthierung oder Handwerk anzufangen, imgleichen eine Waare zu verfertigen, anlegt und anwendet. Oder, man versteht dadurch das Geld, so Jemand, als Käufer, oder als Creditor, auf ein Gut giebt.

Endlich versteht man durch Anlagen, welche auch Auflagen und Abgaben zu nennen sind, alle diejenigen Onera, welche ein Landesfürst seinen Unterthanen zu tragen auflegt, und auf gewisse Dinge, welche zur

Leibesnahrung und Kleidung gehören, gelegt werden. Siehe Steuer.

* **Anlappen**, heißt bey den Jägern die abgehaspelten und auf dem Boden liegenden Tuch- und Feder-Lappen aufrichten. Bey Wildbret und Säuen ist es gut, die Lappen dreyfach über einander, und fast mannshoch, auf Füchse und Hasen aber nur einfach, und höchstens 3 Schuh von der Erde, laufen zu lassen.

* **Anlaschen**, heißt bey den Förstern, an den Waldbäumen, welche zu Bau- Bret- Schindel- oder Schleifsenstämmen, oder auch zu anderm Gebrauche, in einem Forste angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beile oder einer Axt ein Stück Rinde bis auf das innere weiße Holz weg- und aushauen, damit der Stamm mit dem Waldeisen, oder Waldhammer, gehörig bezeichnet werden könne.

* **Anlassen**, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äußerlichen Ansehen einer Sache, z. B. der Feld- und Gartenfrüchte, imgleichen von anscheinender Witterung gesagt. Der neugepfropfte Baum läßt sich wohl an. Es läßt sich zu einer schönen Aernde an ꝛc. Es kann auch vom Viehe gesagt werden, z. B. dieses Pferd läßt sich gut an.

Bey den Teichen heißt Anlassen, einen Teich aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aus einem nahe gelegenen Flusse oder Bache wiederum mit Wasser füllen, und solches durch einen Graben oder durch eine Wasserleitung anlaufen lassen.

* **Anlaufen**, sagt man, wenn ein polirtes Werk von dem Dunste der Luft oder Zimmer dunkel gemacht wird, welches unter andern dem Glase geschieht, wenn es aus der kalten Luft in die warme Stube kömmt; wird aber solches vorher mit Wasser genetzt, so empfindet man dieses Anlaufen nicht. Wenn dergleichen verspürt wird, muß man den Dunst in dem Zimmer, ohne es abzuwischen, abdün-

dünsten und trocknen lassen. Denn, wenn man es abwischt, bleiben gewisse Striche darnach zurück.

Anlaufen, (blaues) siehe Blau angelaufen,

*Anlaufen des Wassers ist, wenn die Flüsse oder Teiche durch lange anhaltende Regen, oder jählinge Zergehung des Schnees, von dem Wasser sehr angefüllt werden, auch wohl gar über ihre Dämme austreten.

*Anlaufen lassen, nennen die Jäger, wenn man einer wilden Sau das Fangeisen oder den Schweinspieß vorhält, damit solche selbst darein laufe. Am bewundernswürdigsten ist dabey, daß es allemal auf den Jäger, der es mit den Worten Hui Sau anschreyt, zuläuft. Bey dieser Arbeit muß ein Jäger festen Fuß halten, damit sie ihn nicht über den Haufen renne, welches für ihn gefährlich ist; denn, wenn er dem Schweine den rechten Fang giebt, oder dasselbe gar verfehlt, so ist das Schwein Meister über ihn, wenn er nicht alsobald auf das Gesicht niederfällt, und, so viel möglich, des Athemholens sich enthält. Diese Vorsicht ist nur bey dem Eber zu brauchen. als der mit seinem Gewerf oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen, und Schaden zufügen kann. Siehe Anspringen.

*Anlegen, bedeutet in der Landwirthschaft: 1) in der Aernde, das gehauene oder geschnittene Getreide zusammen raffen, und auf ein Seil legen, da denn der Binder dasselbe einknebelt, oder mit dem Knebel einbindet. 2) Auf den Scheuntennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Siehe Dreschen. 3) Wenn der Flachs oder das Werg gehörig zerzogen, und hernach an das Oberrücken gewunden wird.

Auch bedeutet Anlegen ein Gebäude, einen Garten oder Weinberg, Teich u. d. gl. von neuem an einem Orte errichten und anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Bey den Jägern und Förstern hat das Wort Anlegen verschiedene Bedeutungen. 1) Die Treiber und Leute, welche zum Zeug gehören, anstellen. 2) Die Holzhauer, wo sie hauen sollen, anlegen. 3) Die Arche und Leinen an dem Jagdzeuge befestigen. 4) Die Jagdhunde an Strick fassen, oder diese und den Leithund an eine Kette binden. 5) Wenn ein Wild sich verfärbt, sagen einige: es legt neue Haare an. 6) Siehe Anhalten.

* **Anlehn**, Darlehn oder Vorlehn, L. Mutuum, wird das Capital genennt, welches auf oder ohne Zins ausgeliehen wird. Solches muß, bey Veränderung der Münze, nach dem Werthe, wie selbiger zu der Zeit gewesen, da der Contract geschlossen worden, wiedergegeben werden.

**Anliege-Haube**, siehe Haube.

**Anlocken**, Fr. Affriander, ist ein Kunstwort in der Falknerey, und bedeutet, dem Vogel gute Lockspeise geben, als: Hühner oder Tauben.

* Auch heißt Anlocken, durch Lockvögel, oder mit einer gewissen Pfeiffe, die Strichvögel auf den Herd zu bringen suchen. Bey Meisenhütten und Leimbäumen, wird wie ein Steinkautz mit einer Pfeiffe gerufen, und ein lebendiger Kautz oder ausgestopfter Hasenkopf aufgestellt, wornach die kleinen Vögel, auch Nußheher, gar bald herzu fliegen.

**Anludern**, siehe Anködern.

* **Anmachen**, pflegen die Köche von dem Teig zu gebrauchen, wenn sie aus Mehl und Milch, oder Wasser, oder Wein, oder einer andern flüssigen Materie, denselben zusammentreiben.

Bey den Bierbrauern heißt das Bier anmachen, demjenigen Biere, welches entweder umgeschlagen ist, und schaal oder sauer werden will, oder wenn es sonst einen übeln Geschmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu helfen, oder es zu verbessern, und vor dem Verderben zu verwahren suchen. Solches geschiehet

schieht durch erlaubte und unerlaubte Künste. Siehe Bier. Die Weinwirthe haben dieses Wort auch im Gebrauch, in eben der Absicht, wie die Bierwirthe.

* **Anmaschen**, heißt bey den Jägern, die gestrickten Netze und Garne an eine Leine oder Schnur gehörig anfassen, daß sie gestellt werden können.

* **Annabassen**, oder Anabassen, sind eine Art Decken oder Tücher von langhaarigem Zeuge, welche blau und weiß, ungefähr einen Daumen breit, gestreift sind. Man verfertigt sie zu Rouen, und auch in Holland, und braucht sie zur Handlung nach Guinea, und vornämlich auf der Küste von Angola, wo sie eine der besten Waaren sind. Sie haben gemeiniglich $3\frac{1}{2}$ Viertel in der Länge, und $\frac{1}{4}$ in der Breite.

* **Annehmen**, wird von den Jägern gesagt: 1) wenn ein Wildbret die gemachten Sulzen, oder im Winter das vorgegebene Futter, angreift. 2) Siehe Anfallen.

*Annil*, Anil, siehe Indig.

*Annona*, Anona, Guanabanus, Fr. Assiminier, D. der Annonen-Baum, Flaschen-Baum, Engl. The Cultard-Aple, ist ein amerikanischer Baum, wovon es unterschiedene Gattungen giebt, welche in Ansehung ihrer Blüthe, einen gemeinschaftlichen Charakter haben. Der Kelch besteht aus drey kleinen herzförmigen und wie ein Löffel ausgehöhlten Blättern, welche sich mit einer Spitze endigen. Die Blumenscheibe besteht aus sechs ebenfalls herzförmigen, nach Rosenart geordneten Blumenblättern, davon die drey innern kleiner, als die drey äußern, sind. Die sehr kurzen und kaum zu erkennenden Staubfäden stehn in großer Anzahl um den Eyerstock herum, und bilden gleichsam einen Kopf. Ihre Kölblein sind viereckig. Der Blumenstämpel (Pistillum) besteht aus vielen runden Eyerstöcken, die eben so viele, mit einer stumpfen Narbe sich endigende, Griffel haben. Aus jedem Eyerstocke wird nachgehends eine große fleischige, bald länglich, bald fast ganz runde, Frucht, von

der Größe einer mittelmäßigen Gurke, öfters aber ein wenig kürzer. Innerhalb dieser Frucht findet man viele harte, lange, platte, an einander liegende Samen, von verschiedener Anzahl.

Die dreytheilige Annona mit dreytheiligen Früchten, oder der sogenannte Papaw-Baum, Annona fructu lutescente lævi, scrotum arietis referente, *Catesb.* Annona triloba, foliis lanceolatis, fructibus trifidis, *Linn.* macht einen Baum, 10 bis 12 Schuh hoch, von der Dicke eines Beins. Die Blätter sind groß, oval, endigen sich spitzig, und stehen wechselsweise an den Zweigen. Alle Theile dieses Gewächses haben einen starken unangenehmen Geruch. Die Frucht ist fleischig, gleicht einigermaßen einer Gurke, und enthält etwa zwölf (mehr oder weniger) in einer Reihe stehende Körner, von denen jedes ein besonders Gehäuse hat. Die Frucht sieht wie eine umgekehrte Birn aus, indem sie an dem Stiele am dicksten ist. Wegen des unangenehmen Geruchs kann solche niemand genießen, als die Wilden oder Negern; indessen gewöhnt man sich doch nach und nach dazu. In einer Beschreibung von Louisiana liest man, daß das Fleisch dieser Frucht angenehm und gesund ist; jedoch hat Fontenette, welcher lange Zeit Arzt in Louisiana gewesen, Herrn Duhamel erzählt, daß die Frucht dieses Baums daselbst für ein Gift, in Ansehung der Schweine, gehalten würde. Die gelbe Haut läßt sich davon leicht abziehen, und hinterläßt ein so scharfes Sauer an den Fingern, welches Entzündung an den Augen verursacht, wofern man unversehens daran greift, ohne vorher die Hände gewaschen zu haben; jedoch dauert dieses Uebel nur 24 Stunden, und hat weiter keine schlimme Folgen. Dieser Baum wächst häufig in den bahamischen Inseln, und in dem obern Theile des Missisipi, gegen die Irokesen zu. In Europa hat derselbe bisher noch nicht Frucht getragen.

Es giebt auch in Gärten gewisse Guanabanusbäume, welche nur 3 bis 4 Schuh hoch werden; ja einige sind dermaßen niedrig, daß man glauben sollte, die Früchte kämen aus der Erde.

Der Papawbaum stehet gern im Schatten, in starkem und fetten Erdreich. Die nach Frankreich zugeschickten Samen sind sehr wohl aufgegangen. Im Schlosse de la Galissoniere bey Nantes, stehet dieser Baum schon seit langer Zeit unter freyem Himmel. Da dieser Baum seine Blätter, und fast zu gleicher Zeit seine Blumen, mit ziemlicher Schönheit im April zeigt, so dient er zu Auszierung der Lustwäldlein vom ersten Frühjahr. Er läßt im Herbste seine Blätter fallen. Das Holz von diesem Baume ist geschmeidig, biegsam und hart. Er wächst in unsern Gegenden in freyer Luft, wenn er an einen warmen bedeckten Ort gepflanzet wird; die Pflanzen müssen aber in Töpfen erzogen, und im Winter, 2 oder 3 Jahre lang, bis sie etwas erstarket sind, in Verwahrung gebracht werden; hernach kann man sie im Frühjahre aus den Töpfen nehmen, und in das freye Feld, wo sie bleiben sollen, setzen. Der Same bleibt oft ein ganzes Jahr im Boden, daher man die Erde, worein sie gesäet worden, liegen lassen muß, wenn die Pflanzen im ersten Jahre nicht aufgehen. Es ist aber am besten, den Samen in Töpfe zu säen, die man im Winter in Verwahrung bringen kann, und wenn man sie im Frühlinge in ein mäßiges Mistbeet eingräbt, so werden die Pflanzen eher, als in freyer Luft aufgehen, da sie denn auch mehr Zeit haben, noch vor dem Winter zu erstarken.

Die übrigen Sorten, welche Miller anführt, sind folgende:

1. Der Rahm- oder Custard-Apfel, Guanabanus, fructu aureo & molliter aculeato, *Plum.* Annona (reticulata) foliis lanceolatis, fructibus ovatis reticulato-areolatis, *Linn.* Diese Sorte wächst insgemein

in Westindien 25 Schuh hoch, und auch wohl höher, und ist auf allen Seiten mit vielen Zweigen versehen. Ihre Rinde ist glatt und aschfarb; die Blätter sind länglich, spitzig, haben vertiefte Querrippen oder Adern, und sind von hellgrüner Farbe. Die Frucht ist kegelförmig, und so groß, als ein Ball, dergleichen man zu den Ballspielen braucht. Sie ist pomeranzenfarbig, wenn sie reif ist, und hat ein süßes gelbliches Fleisch von der Consistenz einer Eyercreme, wovon diese Frucht auch den Namen des Eyercrem- oder Rahm-Apfels bekommen hat.

2. Der saure Bissen, Guanabanus, fructu e viridi lutescente molliter aculeato, *Plum.* Annona (muricata) foliis ovali-lanceolatis glabris nitidis planis, pomis muricatis, *Linn.* Fr. Coeur de boeuf. Diese Sorte ist nicht so groß, als die erstere, indem sie selten über 20 Schuh hoch wird, und nicht viel Zweige hat. Die Blätter sind breiter, als jene, und haben eine glatte Fläche, ohne alle Vertiefung, sind auch von Farbe glänzend grün. Die Frucht ist groß, eyförmig, unregelmäßig, und oben spitzig; ihre Farbe ist grünlich gelb, und von außen sind sie voll kleiner Knoten. Das Fleisch ist weich, weiß, und sauersüßlichen Geschmackes, auch ist es mit länglichen schwarzen Samen angefüllt.

3. Der süße Bissen, Guanabanus foliis odoratis, fructu subrotundo squamoso, *Plum.* Annona (squamosa) foliis oblongis, fructibus obtuse subsquamatis, *Linn.* Diese Sorte ist ein Baum von niedrigem Wachsthum, der selten über 20 Schuh hoch wird, und an beyden Seiten viele Zweige hat. Die Blätter haben einen angenehmen Geruch, wenn man sie reibt. Die Frucht ist rundlich und schuppig; wenn sie reif ist, wird sie purpurroth, und hat ein süßes Fleisch.

4. Der Wasserapfel, Guanabanus palustris fructu lævi viridi, *Plum.* Annona (palustris) foliis oblongis obtusis glabris, fructu rotundo, cortice glabro, *Linn.*

*Linn.* Diese Sorte wird insgemein in Westindien 30 bis 40 Schuh hoch. Sie hat längliche spitzige Blätter, die etliche hohle Streife haben, und, wenn sie gerieben werden, einen starken Geruch von sich geben. Die Frucht wird selten, und nur allein von den Negern, gegessen. Der Baum wächst in allen westindischen Inseln an feuchten Orten.

5. Cherimolias. Annona (Cherimola) foliis latissimis glabris, fructu oblongo squamato, seminibus nitidissimis, *Linn.* Diese Sorte wird in Peru, um der Frucht willen, gepflanzt. In dem Lande, wo dieser Baum ursprünglich wächst, wird er sehr groß, hat auch viele Zweige, welche mit glänzend grünen Blättern besetzt, und viel größer, als an den andern Sorten, sind. Die Frucht ist herzförmig, außenher schuppig, und wenn sie reif geworden, sieht sie von Farbe dunkelpurpurroth aus. Ihr Fleisch ist weich und süß, und enthält viele braune Samen. Diese Frucht wird von den Peruanern für eine ihrer niedlichsten Fruchtsorten gehalten. In England hat sie zwar geblüht, aber keine Früchte gebracht.

6. Der Süßapfel, Guanabanus fructu subcoeruleo, *Plum.* Annona (*Africana*) foliis ovato-lanceolatis pubescentibus, fructu glabro subcoeruleo, *Linn.* Fr. Corosolier.

7. Der Purpurapfel, Guanabanus fructu purpureo, *Plum.* Annona (*Asiatica*) foliis lanceolatis glabris nitidis, secundum nervos sulcatis, *Linn.* Diese beyden Sorten wachsen in einigen französischen Inseln, wie auch in Cuba, in großer Menge. Sie werden 30 und mehr Schuh hoch. Die Einwohner dieser Inseln achten die Früchte hoch, und geben solche vielmals ihren Kranken, als etwas Kühlendes und Gesundes.

Alle diese 7 Sorten, welche ursprünglich in den warmen Gegenden von Amerika wachsen, sind zu zart in Europa fortzukommen, wenn sie nicht in warmen Glas-

häusern gehalten werden. Sie gehen von Samen, den man aus Amerika bringt, leicht auf, wenn er frisch ist; man muß ihn aber in ein gutes Mistbeet säen, oder in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, welche in ein Lohbeet eingegraben werden müssen. Diesen Samen muß man, so bald er ankömmt, aussäen, es wäre denn spät im Herbste oder Winter, in welchem Falle man ihn nicht eher, als im Februar, säen soll; denn wenn der Same im Winter viel Dunst auszustehen hat, fault er, und wenn die Pflanzen zu dieser Zeit aufgehen sollten, ist es schwer, sie bis in den Frühling zu erhalten. Wenn diesemnach dieser Same bald im Frühlinge nach Europa kömmt, ist solches die beste Zeit, weil die Pflanzen bald aufgehen, und Zeit zu erstarken haben, ehe noch die kalte Witterung im Herbste einfällt.

Wenn man diese Pflanzen im Lohhause hält, und sorgfältig wartet, werden sie stark zunehmen, im warmen Wetter aber wollen sie viel frische Luft haben; denn, wenn solche zu viel von ihnen abgehalten wird, werden sie gern schwächlich, und bald darauf von Geschmeiß angegriffen, welches sich vermehren und auf allen Seiten ausbreiten wird. Wenn man aber die Pflanzen sorgfältig wartet, bleiben die Blätter den ganzen Winter hindurch grün, und machen zu dieser Jahreszeit im Glashause ein sehr gutes Ansehen.

Wenn diese Pflanzen in ihrem Wachsthume zugenommen haben, müssen sie in größere Töpfe gesetzet werden. Man muß aber dabey mit großer Vorsicht zu Werke gehen, indem ihnen nichts schädlicher seyn kann, als wenn man sie in gar zu große Töpfe pflanzet. Man muß sie auch beständig in dem Lohbeete stehen lassen, weil sie sonst einen schlechten Fortgang gewinnen werden. Denn, ob sie gleich in einem trockenen Glashause stehen, so wird doch ihr Wachsthum sehr gering, auch ihre Blätter nicht so schön seyn, als wenn sie immer in einem starken Wachsthum erhalten werden. Man hält sie auch

mehr,

mehr, um der Schönheit ihrer Blätter willen, in den Glashäusern, als in der Hoffnung, daß sie in diesem Lande Früchte tragen werden.

Einige von diesen Pflanzen, sind, nach Millers Berichte, in den Gärten in England, 12 bis 14 Schuh hoch; vor einigen Jahren waren auch einige Pflanzen von der fünften Sorte in dem Garten zu Chelsea, die über 20 Schuh hoch waren, und 2 bis 3 Jahr blühten. In dem Glashause, wo diese Pflanzen stehen, muß den Winter über, eben der Grad der Wärme erhalten werden, den die Ananas brauchen, welches an dem botanischen Thermometer zu sehen ist. Man muß sie in eine leichte und fette Erde setzen; auch muß das Lohbeet öfters umgewendet und erfrischt werden. Im Sommer muß man sie öfters begießen, doch auf einmal nicht zu viel. Im Winter brauchen sie das Begießen so oft nicht; bey gutem Wetter die Woche einmal, und wenn es sehr kalt ist, alle 14 Tage oder 3 Wochen einmal wird hinlänglich seyn.

*Annus*, siehe Jahr.

*Annus*, ist auch der Name einer Wurzel in Peru. Sie ist von der Länge und Dicke eines Daumens. Sie hat einen bittern Geschmack, und wird von den Indianern gekocht gegessen. Man hält dafür, daß sie zum Kinderzeugen untüchtig mache; daher sie dieselbe auch niemals essen, wenn sie nicht eine kleine Ruthe in der Hand halten; womit sie, wie sie sagen, verhindern, daß sie ihnen keinen Schaden verursache.

*Anoli*, Anolis, eine Art Eidechsen, in den amerikanischen Inseln, sonderlich auf Guadalupe. Sie ist anderthalb Fuß lang, grün auf dem Rücken, mit grauen und blauen Streifen nach der Länge, und gelb auf dem Bauche, sie läuft des Tages, um die Hütten herum, ihrer Nahrung nach, und verbirgt sich des Nachts in der Erde, wo sie ein durchdringendes unangenehmes Gezische, ärger

ger als die Heuschrecke, macht. Sie hat ein zartes eßbares und leicht verdauliches Fleisch.

* Es wird ein Oehl aus ihnen bereitet, welches die Haare wachsend und kraus macht, wie auch Geschwüre und Beulen heilt.

*Anona*, siehe Annona.

*Anonis*, ein Kraut, siehe Hau-Hechel.

* **Anonymische Gesellschaften**, Fr. Anonimie, sind Arten einer Gesellschaftshandlung, welche bey den Franzosen, und in einigen Handelsstädten Deutschlands gefunden, und unter keinem gewissen und besondern Namen errichtet und fortgeführt werden, und in denen jeder der Gesellschafter seiner Seits und unter seinem eigenen Namen arbeitet, und mit seinem in die Gesellschaft gelegten Vermögen ganz bekanntlich handelt, indem sie hernach einander von dem Gewinne und Verluste, den sie in ihrer Handlung gehabt haben, Rechenschaft geben, und beydes unter einander theilen. Diese Arten von Gesellschaften sind geheime, und nur den Mitgliedern bekannt. Ein mehreres siehe unter Compagnie-Handlung.

*Anotta*, siehe Bixa.

*Anpan*, heißt ein großes zweyschaliges Schalenthier, welches eine Art der adansonischen Schinkenmuscheln (Jambonneaux) ist. Sie unterscheidet sich von den übrigen dieses Geschlechts dadurch, daß ihr Mantel, statt der Fäden, 30 sehr breite Zacken hat. Ihre Schale ist 7 Zoll lang, und so leicht zerbrechlich, wie Glas. Man findet sie häufig in Senegal, bey den Vorgebirgen Bernard und Akar. Die Europäer und Landeseinwohner finden ihr Fleisch sehr wohlschmeckend.

**Anposten**, siehe Anschlagen, No. 2.

*Anramitaco*, oder Bandura, ein Gewächs auf der Insel Madagascar, zwo Ellen hoch, mit langen Blättern, an deren Spitzen eine Blume ansetzt, welche hohl ist, und, wenn es regnet, mit Wasser angefüllt wird, dessen sie wohl ein halb Nößel fassen kann. Die Blüthe ist zweyerley

ley, roth und gelb, und gedeiht zu einer Frucht, die wie ein Krüglein mit einem Deckel aussieht. Die Einwohner scheuen sich, eine Blume davon abzubrechen, weil sie glauben, daß derjenige, der es thut, niemals ohne Regen ausgehen könne.

Anreihen, heißt nicht nur bey den Landwirthen, wenn sie durch das entweder vorher geschälte, oder vom Winde abgerissene ungeschälte Obst, oder was man sonst zu trocknen willens ist, als: Rüben, Tobaksblätter ꝛc. vermittelst einer langen dreyeckigen, mit einem langen Oehr versehenen Nadel, so eine Anreih-Nadel genennt wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches reihenweise an- und zusammenhängen, um es an der Wärme des Ofens oder an der Sonne zu trocknen und abzudörren, um selbiges zur Winterspeise aufzuheben; sondern es wird dieses Wort auch gebraucht, wenn das Frauenzimmer Korallen, Granaten, Perlen, u. d. gl. an einen starken seidenen Faden reiht, um deren etliche Zahlen, anstatt eines Halsbandes, um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich den letztern, eine subtile Silbernadel, welches sie Perlen-Nadeln nennen, gebraucht wird.

Anrichten, ist eine den Köchinnen bekannte Arbeit, und heißt, die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wenn solche völlig fertig sind, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worin sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleischgabel, oder einem großen Löffel, welcher der Anricht-Löffel genennt wird, auf einem besonders dazu bestimmten, und an einem hellen Orte angebrachten Tische, welcher der Anricht-Tisch heißt, legen, die dazu gehörige Brühe oder Soße darüber gießen, und eine Garnitur nach der Jahrszeit oder Beschaffenheit der Speise hinzufügen.

In großen herrschaftlichen Küchen muß der Tafeldecker, Küchen- oder Haushofmeister, beym Anrichten der Speisen zugegen seyn, und bemerken, was für eine Art

Gerichte

Gerichte in diese oder jene Schüssel komme, damit er im Aufsetzen auf der Tafel, sonderlich mit den zugedeckten Schüsseln, eine desto geschwindere Symmetrie treffen, auch auf Befragen diese oder jene unter der Stürze oder Glocke befindliche Speise sofort, ohne sie vorher zu untersuchen, namentlich angeben könne. Die zum Auftragen der Speisen bereit stehenden Livreebedienten müssen, ehe alles angerichtet ist, sich nicht ohne Noth in der Küche zusammen häufen, auch keine Schüssel oder Assiette eher wegtragen, als bis sie ihnen von dem Mundkoche, Küchen- oder Haushofmeister in die Hände gegeben ist.

* **Anrollen**, nennen die Jäger, wenn ein Jagdhund ein Wildbret anbellt, selbiges aber, wenn es flüchtig wird, nicht verfolgt und jagt.

* **Anrüchen**, nennt man bey einem Pferde, wenn dasselbe während dem Gehen öfters mit den Vordertheilen der Hinterfüße die Hintertheile der Vorderfüße berührt, und diese daher, durch einen gar zu weiten Schritt, die Fersen zwischen den Köthen und dem Hufe, schadhaft machen, und verwunden, dergestalt, daß aus dem Schaden zuweilen ein wirkliches und bösartiges Geschwür wird. Man braucht dawider eben die Arzneyen, wie bey dem Zerstoßen oder dem Verwunden.

* **Anrühren**, heißt, bey dem Vogelherde an die Rege oder das Gerege einen lebendig geblendeten Vogel anmachen.

* **Ansäen**, wird nicht allein bey den Feldern, wenn sie besäet werden, sondern auch in den Werkstätten der Gärber und Kürschner gebraucht; denn da wird das Fell mit Schrot vom Getreide inwendig abgesäet, und sodann in die Beize gelegt; darauf werden die Bälge auf der Aasseite mit Mehl ein- oder angesäet.

* **Ansagen**, Anzeigen, oder Angeben, bey den Jägern, den Schuß, wie und wo selbiger eigentlich stecke, geschieht gleich nach dem Schuß. Es wird auch ansagen bey ihnen anstatt rapportiren gesprochen. Siehe auch **Ansprechen**.

*Ansatz, nennt man bey den Jägern: 1) den Ort an dem Munde, wo man das Wald- oder Hiefhorn ansezt, 2) wird auch das Mundstück eines Hiefhornes also benannt. Siehe auch Ansetzen.

Anscheer, siehe Anschür.

*Anschießen, Anbleyen, Anschweißen, nennen die Jäger, wenn sie ein Wild mit einem Schuß also verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch langsam fällt.

Nach Pürschart ist der rechte Schuß 150 Schritt; was aber darüber, sind Hazardschüße, es sey denn eine Büchse mit doppeltem Absehen und auf 200 Schritt eingeschossen. Oft wird ein Thier wunderbar angeschossen; kurz, hoch, weidewund, aufs Blatt, auf den Sturz, auf den Stich, auch auf den Kopf ꝛc. wie man es eben haben kann.

Der verwundete Ort, dahin das Wildbret den Schuß bekommen hat, heißt der Anschuß. Auch nennt man also den Fleck, wo unter dem Schuße das Thier gestanden, oder so es flüchtig wäre, wo man meint, daß es den Schuß bekommen habe. Wenn ein Hirsch oder Thier auf den Schuß zwar gleich zusammenstürzt, jedoch herum gratschet, und sich gern wieder erheben will, so ist es ein sicheres Zeichen eines Hochschußes, und daß der Rücken geprellt worden. Hier muß ein Jäger sogleich wiederum laden, und dem Thiere noch einen Schuß auf den Kopf geben, oder solches sogleich abfangen, indem ein auf diese Art verwundetes Thier sich wiederum aufmacht, und dem Jäger das leere Nachsehen läßt. Ist aber der Rücken abgeschossen, so muß es das Aufstehen wohl unterlassen.

Wenn ein Jäger ein Stück Wild angeschweißt hat, geht er auf den Anschuß, und betrachtet den Schreckſprung, schaut auch nach, ob er nicht abgeschossene Haare und einigen Schweiß finde. Es ereignet sich zwar, daß auf den Anschuß nichts zu ersehen ist, mithin muß

muß man etliche Schritte behutsam auf der Fährte nachsuchen; trifft man nun auf 100, auch 150, Schritt kein Gemerk an, so kann man sicher glauben, daß gefehlt sey. Aus dem Schweiße kann man beyläufig muthmaßen, wie der Schuß stecke. Lichtheller und einzeln dünner Schweiß, ist weidewund; schaumiger dunkler Schweiß, ein Leber- und etwas hoher Schuß; weißschaumiger Schweiß, ein Lungenschuß; einzeler Schweiß, ein Streif- oder sehr hoher Schuß; viel Schweiß, und der mehrere Theil ziemlich auseinander gespreitert, ein Halsschuß; Schweiß auf beyden Seiten, ein Durchschuß ꝛc.

✡ **Anschildern**, geschieht den Feldhühnern, wenn man solche mit einer gemahlten Kuh gemach treibt, daß sie in den gestellten Zeug einlaufen. Es kann auch mit einem lebendigen Pferde geschehen, aber man darf die Hühner nicht übereilen.

**Anschirren**, siehe Angeschirren.

✡ **Anschlag**, oder Ueberschlag, L. Aestimatio, ist überhaupt nichts anders, als eine gehörige Schätzung und Taxirung, oder Ausrechnung des Preises und Werthes einer Sache, wie hoch dieselbe nach Gelegenheit kann genutzt; und was irgend sonst daran kann gewonnen oder verloren werden, u. s. w. oder, ein nach vorhergehender Untersuchung oder Zergliederung eines Nohrungsgeschäftes herausgebrachtes Verzeichniß alles dessen, was dasselbe entweder überhaupt, oder in Vergleichung mit einem andern, für Nutzen oder Schaden in der Privatwirthschaft, oder insgemein in der allgemeinen Landeswirthschaft, d. i. dem gemeinen Wesen, hat, als wodurch der Werth desselben entweder überhaupt vorgestellt, oder insonderheit aller Aufwand, den man dabey haben muß, und hernach der Gewinn, den man davon erhalten kann und muß, so viel möglich, in gar vielerley Absichten, so die Regeln vernünftiger Wirthschaft im gemeinen Wesen und in der Privatwirthschaft erfordern,

her-

herausgebracht wird. Denn man braucht diese Sache zu einer vernünftigen Privat- und öffentlichen Wirthschaft in Kammer- und Polizeysachen bey allerhand Gelegenheiten; und sind mithin derer Anschläge gar vielerley in der Wirthschaft. Es kann aber auch niemand einen gehörigen Anschlag machen, welcher nicht den besondern Gegenstand, den Zweck und die Geschäfte sowohl an sich, als auch die damit beschäftigten Personen samt den Werkzeugen eines Nahrungsgeschäftes einsehen und untersuchen kann. Man hat also Kauf- Pacht- Bau- Waaren- Handlungs- Handwerks- Gewinn- und Verlustanschläge von allerley Gewerben, Manufacturen, Fabriken, und in der Kaufmannschaft; ja, man bringt ganze Länder nach ihrem Ertrage in Anschlag; wie denn hier vornämlich Steuer- und Accisanschläge über vermuthliche Einnahmen und über wichtige Ausgaben in Friedens- und Kriegesanstalten vorkommen. Gerichtliche und außergerichtliche Taxen können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, insonderheit, wenn man sie nicht nur ungefähr, oder nach dem Vorgeben und der Meinung der Leute, sondern accurat, machen will. Es kann in Polizeysachen keine Mehl- Brod- Bier- Wein- Branntwein- Fleisch- Lohn- und andere Taxe ohne richtige Mahl- Back- Brau- ꝛc. Anschläge gemacht werden, in Justiz- und Proceßsachen keine Haus- und Guttaxe untersuchet und zuverlässig eingerichtet werden, ohne einen vernünftigen, und zumal in Steuer- und Anlagesachen, sowohl dem Unterthan, als dem Aerario oder Fisco nüzlichen gemachten Anschlag. Man hat zwar auch zu dem Ende von solchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen; allein, ein Polizeyverständiger muß solche selbst machen können, sich darin sehr wohl unterrichten und üben, sonderlich aber vermögend seyn, jedes Nahrungsgeschäft und jede Anstalt recht zu zergliedern; denn sonst werden die Anschläge nicht, so viel möglich, zuverlässig, sondern sind nur leere Projecte. Vornämlich aber sind

die Anschläge der Landgüter bey Kaufen, Pachten, Vertauschen, Erbtheilungen, u. d. gl. sehr nöthig.

Ein solcher Guts- oder Gütcranschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schriftlicher Aufsatz und Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Landgutes und dessen Ein- und Zubehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauf, oder ein gewisses Pacht- oder Bestandgeld zu bestimmen. Vermuthlich hat diese Benennung ihren Ursprung daher, daß dergleichen Aufsätze in Gerichtsstätten und andern öffentlichen Orten zu jedermanns Wissenschaft pflegen angeschlagen und ausgehangen zu werden. Kurz, ein Gut anschlagen, oder in Anschlag bringen, heißt eben so viel, als dasselbe würdern, seinen Preis ausfindig machen, und feststellen, alles aber in ein schriftliches Verzeichniß verfassen.

Die Art und Weise, Güter anzuschlagen, ist, wie in allen Staaten, also auch in Deutschland durch alle seine Provinzen, sehr unterschieden, je nachdem die Gewohnheit es hergebracht, oder die verschiedenen Beschaffenheiten der Güter und andere Umstände, es erfordern und an die Hand geben. Generalia von dieser Materie trifft man beym Beyold, Speidel, Wehner, und andern praktischen Rechtslehrern, wie auch bey einigen ökonomischen Schriftstellern, an. Florini Hausvater gehöret unter diese leztern, und in Hohbergs adelichen Landleben findet man hin und wieder einige Spuren, wie etwa in den österreichischen Landen hierunter zu verfahren seyn möchte. Der so betitelte Wirthschaftsspiegel lehret die böhmische Art, Rechnungen und aus denselben Anschläge zu verfertigen; vom Reiche aber, besonders Franken, Baiern, den Rheinländern und Schwaben, und ihrer Art Güter anzuschlagen, handelt Ettel in einem besondern Tractat ausführlich. Auf Sachsen ist dasjenige, was Leyser geschrieben, vornämlich aber Rohr, in seinem Haushaltungsrecht und dessen Fortsetzung, wie auch in dem

dazu

dazu gehörigen Vorrath von Contracten, davon zusammengebracht hat, noch am anwendbarsten. In Leopolds Einleitung zur Landwirthschaft aber trifft man im Anhange Formularia zu Anschlägen sowohl einer Herrschaft, als eines Rittergutes, jedoch auf Lausitzer Fuß, an, und von schlesischen Verfassungen giebt das ehedem sogenannte dasige Wirthschaftsbuch, oder wie es jetzt heißt, der sorgfältige Haus- und Wirthschaftsverwalter, ziemliche Anweisung. Gasser, in seiner Einleitung zu den ökonomischen Wissenschaften, liefert einen rechten Schatz allerley Particularanschläge von Gutspertinenzien, sonderlich auf magdeburgische, thüringische und niedersächsische Weise; wohin auch Stisser und Ditmar in ihren wirthschaftlichen Compendiis, nebst Zinken, einschlagen. Das Herzogthum Meklenburg wurde im Jahr 1751 und folgendem, auf fürstlichen und landschaftlichen Vertrag in eine allgemeine Ausmessung und Würderung aller seiner Güter und Ländereyen genommen, wobey sowohl die Landmesser, als auch die Taxatores, sichere Verhaltungsinstructionen erhielten, welche man bey dem d. d. 18. Apr. 1755 im Druck publicirten Erbvergleich des Herzogs mit seinen Landständen als Beylagen findet. Der Mark Brandenburg, so wie allen übrigen preußischen Landen, giebt der Codex Fridericianus eine normam legalem, und zwar jedesmal mit sorgfältigster Unterscheidung der Districte und ihrer Landesart. Insonderheit aber vom Anschlage der Güter in Pommern, hat Schweder einen eigenen Tractat geschrieben, über welchen hernach verschiedene andere, besonders Balthasar und Usodhm, ihre Anmerkungen gemacht, und der auch selbst vor einigen Jahren von einem versteckten Patrioten, (dem Hrn. Präsid. v. Benckendorf) mit mehrern Erläuterungen bereichert, neu herausgegeben worden ist.

Bey der Anschlagung selbst kömmt es darauf an, ob ein Gut verkauset oder verpachtet werden soll, und daher hat

man sowohl Kauf- als Pachtanschläge. Auch ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder der Specialanschlag. Dieser ist der Grund von jenem. Denn in denselben wird jedes Pertinenzstück, z. B. der Ackerbau, nach dem Gehalt der Ausmessung, oder nach der Aussaat und Einärndung an Körnern und dem Maße derselben, ferner dem gewöhnlichen Mittelpreise eines Scheffels in einer Markt-Stadt, oder nach der bey der fürstlichen Kammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes, und der Abgaben oder Lasten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, imgleichen der Gebäude, absonderlich bestimmt; der Werth jedes Pertinenzstückes aber wird hernach überhaupt in einen Generalanschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des ganzen Gutes erhellet.

Bey dem Pachtanschlage nimmt man diejenigen Revenüen des Gutes, welche man verpachten will, zusammen, wirft deren jährlichen Ertrag aus, und summiret solchen durch alle Abnutzungen mit einander. Man pflegt nämlich den Ertrag oder die Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach den Mittelpreisen anzusetzen, und die davon zu solchen Zeiten eingeärndeten Früchte gleichsam im Mittelpreise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohen und niedern Gerichte aber, nebst den Lehengeldern, Erb- und Grasezinsen, auch Bau- und Frohndiensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese letztern Stücke nicht gern zu verpachten pflegt; dahingegen aber setzt man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und zieht die Ausgaben und Unkosten, welche alljährlich auf die herrschaftlichen Onera, Saamen-Kost und Frohngetreide, Dreschers- und Gesindelohn, Zukost und Getränke für das Gesinde und die Fröhner, Riemer- Seiler- Schmiede- Sattler- und Wagnerarbeit, Schnitter-

und

und Mäherlohn, und übrigen wirthschaftlichen Aufwand, gehen, von der Summe des Ertrages ab; was hernach übrig bleibt, ist das eigentliche Pacht-Quantum.

Den Mittelpreis der Naturalien muß man heraus bringen, 1) aus bisherigen daraus man sieht, wie viel z. B. in 6 Jahren alle Jahre an Korne geärndet worden. 2.) Erkundigt man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. B. in jedem Jahre gegolten. Beydes summirt man, 3) und dividirt es mit 2, so bekömmt man den Mittelpreis jedes Jahrs. Diesen nimmt man 4) alsdann von 6 Jahren zusammen, und dividirt ihn mit 6; so hat man den Mittelpreis von 6 Jahren. An manchen Orten weiß man z. B. bey dem Ackerbau von dem Anschlage nach den Körnern gar nichts, sondern würdiget nur alles nach dem Ackermaße in Bausch und Bogen ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach den Körnern einen Acker anschlagen, so viel als bestimmen, wie viel Scheffel z. B. von einem Dresdner Scheffel Rockenaussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractirt wird, eingeärndet werden können. Andere Pertinenzien werden auch hiernächst auf andere Art angeschlagen, welches auf die besondere Natur und Beschaffenheit jedes Pertinenzstückes ankömmt, wie ich unter jedem Artikel in der Folge dieses Werks besonders anzuführen nicht unterlassen werde.

Es bleiben aus einem Pachtanschlage gemeiniglich weg: 1) Alle Auszüge und Reservata, es mögen nun selbige in Immobilien, z. B. in Häusern und Grundstücken, oder in vorbehaltenen Nutzungen, bestehen. Nicht undienlich aber ist, selbige entweder voran, oder am geschicktesten hinten drein, genau und ordentlich, doch ohne Taxe, zu specificiren. In Kammeranschlägen aber pflegen auch die reservirten Intraden unter denen Rubriken, wohin sie gehören, ordentlich mit angeschlagen, und hernach unter den Ausgaben, in einem besondern Capitel, wieder

decourtiret zu werden. 2) Die Wohn- und Wirthschaftsgebäude, welche Pächtern eingeräumt werden. Denn diese werden hernach bey der Uebergabe, samt allem, was darin mauer- und nagelfest, in eine besondere Consignation gebracht, und eines jeden dermaligen Beschaffenheit genau mit angemerkt, weil sie hernach Pachter in eben dem Zustande wieder zu übergeben hat. 3) Das ganze Inventarium, sowohl an Vieh, als Schiff und Geschirre, und anderm Hausgeräthe. Denn diese Dinge werden hernach besonders taxirt, oder doch wenigstens richtig specificirt. Und endlich 4) diejenigen Onera, welche etwa Verpachter selbst zu tragen Willens ist, als welche man nicht einmal gern zu specificiren pflegt.

In Verfertigung eines Pachtanschlages richtet man sich nach der Gewohnheit der Gegend, mit Beobachtung der landüblichen Mittelpreise. In fürstlichen Kammern aber trifft man gemeiniglich schon gewisse Principia an, nach welchen sowohl ratione Modi, als ratione Taxæ, verfahren wird, und davon man nicht leicht abgeht. Was den erstern betrifft, so werden, wofern ein Kammergut ganz neu verpachtet wird, Auszüge aus sechs- oder mehrjährigen Intraderechnungen extrahirt, und aus selbigen, nachdem durch Summirung und Durchschnitt ein gemein Jahr herausgebracht worden, hernach der Anschlag formirt. Wenn aber das Gut schon verpachtet gewesen, wird der alte Anschlag zum Grunde gelegt, und aus den mitgehaltenen Administrationsrechnungen, sowohl die unterdessen dazu gekommenen Erhöhungen, als auch der etwa erlittene Abgang, jedes in seine gehörige Rubrik, gebracht, und hernach das nunmehrige Pachtquantum festgesetzt. Letztere, nämlich die Kammertaxe, ist gemeiniglich etwas höher, als landüblich; es wird aber dem Pachter nicht leicht nachtheilig seyn, wenn sie nur ständig ist, weil sie ihm bedürfenden Falles hernach gleichfalls zu Statten kommen muß.

Ein

Ein Kammer-Anschlag wird demnach gemeiniglich etwa folgende Gestalt haben. Voran steht die Einnahme erblicher und gewisser Gefälle, an baaren Geldzinsen, mit accurater Bemerkung der Termine, wie sie nach einander eingehen, und zwar in einer neuen Verpachtung, entweder gleich im Anschlage selbst, eigentlich specificirt, oder jeder Termin nur in Bausch und Bogen, mit Beziehung auf die eigene Specification, die hernach hinten als eine Beylage folgt. In einer anderweitigen Verpachtung aber werden in dem neuen Anschlage die Termine nur nach ihrem vorigen Betrage in Bausch und Bogen angesetzt, bey jedem aber sowohl die neuen Erhöhungen, oder aber derweiliger Abgang, specificirlich, und zwar nach Bewandtniß der Umstände, mit Beziehung auf landesherrliche Befehle oder darüber gehaltene Acten oder Protokolle, darunter gesetzt. Hierauf folgt die Einnahme an zinsbaren Stücken, mit welcher denn eben, wie mit den Geldzinsen, verfahren wird. Auf eben solche Art folgt nun die Einnahme an Zinsgetreide; und dann die Einnahme an steigend- und fallenden Nutzungen, worunter denn nicht allein gedachtermaßen die reservirten Intraden, sondern auch wohl die Nutzungen aus der Oeconomie und Vorwerken mit eingerückt zu werden pflegen; vielmals aber werden letztere auch in einem besondern Capitel aufgeführt, jedesmal aber nur summarisch, mit Beziehung auf die Specialanschläge davon. Nun werden die Capitel der Einnahmen recapitulirt, und summirt; hiernach aber kommen die Ausgaben, ebenfalls nach ihren Capiteln, dergleichen denn gemeiniglich sind: 1) Onera realia, als: dem Gotteskasten, geistliche Besoldungen und Stiftungen, u. d. gl. 2) Beständiger Abgang, dergleichen seyn kann, an Zinsen von aufgegebenen Amts- oder Steuercapitalien, Erbzinsen, wiederkäufliche Zinsen, Caducitäten, und mehreres, worüber die Specificationen in den Beylagen folgen, 3) Reservirte Intraden, welche aus

den Titeln der Einnahme hieher in eine genaue Specification extrahirt werden. Wenn nun diese ebenfalls recapitulirt, summirt, und vom obigen Ertragsquanto decourtirt worden sind: so zeigt der Calculus, was jährlich Ueberschuß sey, und dieses wird nun das jährliche Pachtquantum. Die Specialanschläge, die bey dem Hauptanschlage Beylagen sind, haben dann gemeiniglich wieder ihre eigene Beylagen, nachdem es der Sachen Nothdurft erfordert.

Auch bey Privat-Anschlägen, den Kammerstyl nachzuahmen, wird jedermann unverwehrt seyn. Sonst scheint bey diesen derjenige Modus am vorzüglichsten zu seyn, wo man das verlangte Pachtquantum gleich mit unter die Abzüge wirft; maßen dadurch dem Pachter gleich vor Augen gelegt wird, was, nach Abführung aller Ausgaben sowohl als des Pachtgeldes, ihm für Ueberschuß zu seinem Profit übrig bleibe. Ist nun noch dabey in dem Consumtionspuncte für ihn und seine Ehegenossin das Nöthige zum Unterhalte mit ausgeworfen worden: so wird er, nach Befinden des Anschlags selbst, und dessen Gründlichkeit, seinen Ueberschlag desto genauer darnach anstellen können.

Die Verfertigung eines Pachtanschlages wird in Kammern gewissen hiezu delegirten Kammer- oder andern Räthen aufgetragen. Wenn auch Commun- oder Kirchengüter, oder solche, welche Unmündigen zustehn, zu verpachten sind: so werden diejenigen, welche darüber zu disponiren haben, zu Vermeidung allerley Verantwortung, allemal wohl thun, wenn sie erfahrne Leute hiebey zu Rathe ziehn. Bey einer commissarischen Verpachtung eines Guts wird auch die Anschlagung desselben commissarisch geschehen müssen, und der Commissarius daher gebührlich handeln, wenn er dazu eben so, als bey einer Taration zum Verkauf, rechtmäßige Taxatores requirirt. Bey einer willkührlichen Verpachtung aber mag es Verpachter eines Privatguts hiemit

mit halten, wie er will; nur hüte er sich vor zweyerley Fehlern, die sonst eben so ungewöhnlich nicht sind. 1) Uebertreibe er keine Nutzung wider die Landesart, oder gar über die Regeln der Wirthschaftskunst; sonst wird er ausgelacht. 2) Schlage er nichts mehr an, als was er wirklich verpachten kann und will, sonst werden unfehlbar Gewährsmängel erfolgen. Denn ob er gleich keine Gewähr, in Ansehung der anschläglichen Abnutzungen, zu leisten hat: so hat er sie doch, in Ansehung der angeschlagenen und verpachteten Dinge, wenigstens in Quanto, zu prästiren, wenn auch gleich hernach der Contract in Bausch und Bogen abgeschlossen worden ist, wie ich in dem Artikel: Pacht und Verpacht der Güter, zeigen werde.

Bey Privatverpachtungen zieht der Haupt-Anschlag gemeiniglich einen Gegen-Anschlag nach sich. Diesen entwirft nunmehr der Pachter, oder wem er es aufträgt. Der gewöhnlichen Methode nach, geht man hier den Hauptanschlag, nach allen seinen Rubriken und dessen Punkten, auf das genaueste durch, und bringt seinen Gegenanschlag dergestalt zu Papiere, daß man eben die Ordnung beybehält, welche in dem Anschlage gebraucht worden ist; den Calculum der Nutzungen in denjenigen Puncten, wo man nichts zu erinnern hat, eben wieder so hinsetzt, wie sie dort stehn; diejenigen Auswürfe aber, welche tadelhaft scheinen, mit Beybringung der Gründe und Ursachen bescheiden defectirt, und, statt der erstern Ziffern, nunmehr diejenigen hinsetzt, welche die hiedurch bewirkte Rectification bringt; und endlich, nachdem man die Unrichtigkeiten der Nutzungen sowohl als der Abzüge durchgängig abgethan hat, den Schluß-Calculum zieht, so wie er nach dieser Gegenrechnung ausfällt. Gleichwie aber in den Hauptanschlägen vielmals ein sehr unnützes Gewäsche getrieben, und, anstatt dadurch die Deutlichkeit zu befördern, die wahre Beschaffenheit der Sache nur desto dunkler gemacht wird: also wird auch gemeiniglich in den Gegenanschlägen, statt vernünftiger Vorstel-

lungen und gegründeter Defecte, unzählig viel Leeres und zugleich ganz empfindlich Unangenehmes vorgebracht. Denn insgemein geht die Mühwaltung ihrer Verfertiger bloß dahin, abscheulich viel Worte zu machen, die Angaben des Anschlages, ihrer Richtigkeit nach, in vollen Zweifel zu ziehen, und zuletzt das Gut in dessen Abnutzung auf das tiefste herunter zu schlagen. Es ist dagegen dem Gegenanschläger wohl zu rathen: 1) Ueberhaupt nichts vorzubringen, was nicht zur Sache gehört, oder sich nicht der Mühe verlohnt; denn über Kleinigkeiten kömmt man hernach so wohl weg; 2) insonderheit die Angaben des Anschlages, so weit sie das Quantum betreffen, nicht anzufechten, sondern bloß sich zu erklären, daß er deren Richtigkeit voraus setze; denn diese Dinge, z. B. die Scheffel Landes, die Zinsen, die Dienste, die Onera, u. d. gl. müssen doch hernach gewährt werden; 3) hingegen bloß bey ökonomischen Erinnerungen und etwa Rechnungsirrungen verbleibe; denn dieses ist es eigentlich, worauf er seine Mühe zu verwenden hat, und es kann sich ereignen, daß er dabey schon genug zu sagen findet; und endlich 4) sich nicht vorsetzlich bestrebe, das Gut herunter zu schlagen; denn darüber kann dem Verpachter gar leicht Lust und Liebe zum Pachten vergehn, ehe sie noch zusammen kommen.

Die Unterschrift des Pachtanschlages ist eigentlich nur bey Kammeranschlägen erforderlich, weil solche, als aus sichern Rechnungen verfertigt, auch durchgängig gewährt werden. Bey Privatverpachtungen ist es nicht einmal üblich, weil dieselben gemeiniglich in Bausch und Bogen geschlossen werden. Würde daher auch hier die Unterschrift verlangt, so würde es doch wohl 1) mit der Erklärung geschehen, daß hierunter keine Gewähr der Abnutzungen, sondern bloß der ver- und gepachteten Stücke, geleistet werde; und 2) würden ihn beyde Contrahenten zu unterschreiben haben, damit er für beyde

Theile

Theile verbindlich würde, und keiner von dem andern etwas zur Ungebühr fordern oder verlangen könnte.

Anschläge, welche zum Verkauf eines Gutes verfertiget werden, auch alle und jede Besitzungen und Zubehör in sich fassen müssen, heißen Kaufanschläge. Bey einem Kaufanschlage wird der Werth der Gebäude, des Inventarium, des vorhandenen Bestandes an Pferd- Rind- Schweine- und Federvieh, Getreide- und Malzvorraths ꝛc die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischerey, Stuterey, Brauen, Branntweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worunter manchmal die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mitgerechnet, manchmal aber auch besonders angesezt werden) Gast- Hof- und Mühlenpacht, (wo nämlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) Erbzinse, Gültzehenden, Miethzinse, Holz- und Feld-Gräsereyen, Pferd- und Hand- auch Bau- Frohndienste ꝛc. in Ansatz gebracht und summirt, hievon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, imgleichen Reparations- und andere bey dem Gute nothwendige Unkosten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrage der Nutzung der Gulden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des ganzen Gutes heraus gebracht. Oder, man rechnet den Netto-Ertrag, wie die Interressen vom Capital der Kaufsumme zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cent, nachdem nämlich in verschiedenen Umständen die Landgüter in geringem oder hohem Preise zu kaufen sind. Die Kaufanschläge sind in Ansehung des Entwurfes, in Grund- und Nutzungsanschläge zu unterscheiden. Wenn man nämlich bey Anschlagung eines Gutes bloß auf die liegenden Grundstücke desselben, und die denselben anklebenden Gerechtsamen sowohl, als ihren ökonomischen Gebrauch und Anwendung dergestalt sieht, daß man

ihre

ihre natürliche Güte, und die möglichen Abnutzungen derselben, mit den darauf haftenden Beschwerungen, und den dieserhalb unentbehrlichen Aufwandskosten, gleich auf einmal übersieht, eines mit dem andern genau ponderirt, und hierauf, nach richtigem Abzuge der Ab- und Ausgaben, bloß die wirkliche Nutzung vor Augen behält, dergleichen jährlichen Vortheil aber, oder den ausgefallenen Ueberschuß des Nutzungsbestandes, zuletzt nach landüblichem Fuß zu Capital anschlägt und erhöhet, und endlich alles zusammen in eine Summe bringt: so wird daraus ein Grundanschlag entstehen. Diese sind die kürzesten, und wenn sie wirklich gründlich gemacht sind, auch die sichersten; es gehören aber einsichtsvolle Wirthe dazu, die solche nach den wahren Gründen der Würdigung entwerfen sollen; und eben solche Wirthe müssen es auch seyn, welche dieselben recht regelmäßig untersuchen wollen. Wenn man hingegen bloß die Nutzungen nach einander deutlich specificirt, oder die Revenüen eines jeden Wirthschaftstheiles nach einander eruirt, die Summe des sämtlichen Ertrages zieht, und entweder jede Art der Nutzungen besonders, oder letztlich alle zusammen auf einmal nach ihrem jährlichen Ertrage durch ein gewisses pro Cent zum Capital erhöhet, und endlich mit der specifiquen Angabe aller Geldausgaben eben also verfährt, und zuletzt eines von dem andern abzieht, so bringt der Abschluß einen Nutzungsanschlag. Diese sind die leichtesten, und deswegen auch die deutlichsten, weil sie den Ertrag jedes Wirthschaftsstückes individualiter detailliren, und auch von mittelmäßigen Oeconomen beurtheilt werden können. Nach einem Grundanschlage kann man nicht pachten; der Nutzungsanschlag aber kann sowohl auf den Kauf, als auf den Pacht, gerichtet werden.

Daß die gewöhnliche Art, einen Anschlag zum Verkauf zu verfertigen, selten richtig sey, ist unter andern daraus abzunehmen, weil die Taxatores die wenigsten male

einen

einen richtigen Grund, worauf ihr Anschlag beruhe, anzuzeigen wissen. Oder wird auch von Einigen der wahre Werth assequirt, so fehlt es doch an allgemeinen Regeln, nach welchen sich jedermann bey der Würdigung richten könnte. Ein hieher gehöriges Vorurtheil ist, daß man den wahren Werth eines Gutes durch die Subhastation ausfindig zu machen gedenket; gleichsam als wäre ein Gut gar nichts werth, wenn sich kein Licitant findet. Es ist nicht ferner abzusehen, wie man, so doch insgemein geschieht, bey einem Kaufanschlage sich nicht entblöden dürfe, die Scheffelanzahl so obenhin, ohne völlige accurate Ausmessung, anzugeben. Es ist zwar diese Art, sich einen Begriff von der Größe des Feldes zu machen, nicht gänzlich zu mißbilligen; man kann dergleichen obenhin und ex tempore unternommene Betrachtung der Fluren, wenn sie præliminariter, oder einiger Maßen einen Begriff zu erlangen, geschieht, gelten lassen; aber zum Verkauf ist solches nicht hinlänglich. Denn man kann auf großen Stücken um 2, 3, 4 und mehrere Scheffel sich irren. Gesetzt, ich spreche ein Stück von 4 Malter auf 4½ Malter an; ich bezahle den Scheffel, oder tarire solchen auf 60 Thaler; sollte sodann eine accurate Ausmessung nicht 360 Thaler werth seyn? Dieser Irrthum kann uns auf vielen Stücken begegnen. Auf die Nutzungsanschläge, die dem neuen Käufer vorgelegt werden, kann man sich auch nicht allemal und einzig und allein verlassen. Eben diese Erinnerung findet auch bey dem Verpacht Statt. Wie manchem Pachtproceß hätte man zuvor kommen können, wenn dem Pachter nicht wäre weiß gemacht worden, er könne so und so viel säen; sondern wenn der Eigenthümer die Größe seiner Felder nach dem richtigen Maße angeben könnte, und auf dieses seinen Pachtanschlag gründete, so bliebe alsdann die ungefähre Aussaat immer ungefähr, und der Pachter dürfte nicht klagen, warum man ihm mehreres Feld verpachtet, als man selbst besitzt.

Einige

Einige haben, bey Verfertigung des Grundanschlages, ihre Absicht vornämlich dahin gerichtet, wie hoch das Gut bisher verpachtet worden; allein, dieses macht einen sehr schlüpferigen Grund aus. Denn auch auf einem gar einträglichen Gute kann einem die Fatalität, einen schlechten Pachter zu erlangen, begegnen. Der wohlfeile Getreidepreis; der Umstand, daß man zwar viel Pächter, aber für die Zeit nicht viel Cautionsbesteller, vor sich hat; die Eilfertigkeit des Verpachters, wenn er nicht lange genug das Gut feil haben kann; die Bosheit der Nachbarn, oder Unterthanen, oder wohl gar der Subalternen, welche nicht selten so bösartig sind, daß sie den angehenden Pachter von dem Handel abrathen; der Eigennutz und Muthwille des bisherigen Pachters, welcher das Gut und dessen Einkünfte oft wider sein besser Wissen und Gewissen herunter schlägt und in übeln Ruf bringt; die zuweilen mit einschlagenden Calamitäten, als: Viehsterben, Mißwachs, und noch mehr dergleichen Dinge, sind Ursachen, warum ein Gut manchmal unter seinem Pachtwerth verpachtet werden muß. Hinwiederum geschieht es bisweilen, daß einfältige Leute in Verwilligung eines übergroßen Pachtgeldes, weil man dergleichen Mann, Herr Pachter nennt, sich übersteigen, von der wahren Beschaffenheit des Gutes nicht genugsame Nachricht einziehen, oder durch einen recht plausibeln marktschreyerischen Nutzungsanschlag, und glatte Verheißungen, sich divertiren lassen. Diese und dergleichen Dinge machen das Quantum des Pachtgeldes sehr schwankend; sie sind auch nur überhingehend, und ändern sich beständig, daß man daher in Taxirung des Gutes auf das Pachtquantum sein Absehen gar wenig richten kann.

Andere gründen ihren Anschlag auf den Nutzen der einzelen Grundstücke. Manche schätzen diesen Nutzen nach dem Pretio mercatorio (Kauf- oder Marktpreise,) manche nach dem naturali; wie denn fast Alle, so viel die

Ge-

Gebäude betrifft, ihnen unwissend dafür halten, daß der Werth eines auch kostbaren und prächtigen Gebäudes auf Rittergütern höchstens niemals über 2000 Thaler zu setzen sey, als welches nichts anders als das Pretium naturale ist; da hingegen ihnen nicht beyfallen will, daß auch der übrigen Objecte ihr Pretium naturale determinirt werden müsse, und daß man sich keinesweges nach dem Hökerpreise, wie nämlich die Waaren ge- und verkauft werden, oder doch wenigstens nur in gewisser Absicht, richten kann.

Wenn ich ein Grundstück einzeln anschlage, so kömmt insgemein eine höhere Nutzung heraus, als wenn ich es, da es in der Verbindung mit dem ganzen Gute steht, und als damit verbunden, taxire; z. B. der Centner Heu wird doch insgemein mit 10 Groschen bezahlt, dahingegen, wenn die Wiese mit dem Gute verbunden ist, der Centner nicht über 5 bis 6 Groschen geschätzt werden kann; wobey aber beyläufig anzumerken ist, daß dieses letztere, aus verschiedenen Ursachen, z. B. wegen der Beständigkeit, jenem einzelen Verkaufe des Heues gewisser Maßen vorzuziehen sey. Denn wenn wir allerseits alles unser Heu verkaufen wollten, so würde das Heu unter sein Pretium naturale herunter fallen, ja uns über dem Halse liegen bleiben. Also entsteht ein anderer Anschlag, wenn ich die Pertinenzstücke eines Gutes einzeln, und wiederum ein anderer, wenn ich sie, als mit dem Gute verbunden, würdige. Man kann jenen Anschlag zwar auch mit zu Hülfe nehmen, aber nicht zu Erfindung der Summen, sondern nur zu Proportionirung der Preise. Bey den Feldern ist zwar dergleichen Confusion nicht so leicht möglich, weil bey ihnen jetztgedachte beyderley Anschläge auf eins hinaus laufen; indem das Getreide, welches man anschlägt, eine der letzten Absichten der Wirthschaft ist, und also auf alle Fälle durch die Verschiedenheit der Anschläge dessen Werth und Preis nicht verändert wird; aber in Ansehung der Gärten, Wiesen, Gehölze, und Lehden werden desto

größere Fehler begangen, wenn man keinen Unterschied macht, unter dem was zu den letzten Absichten des Gutes, und zu den mittelbaren Absichten gehört. Es würde ein Käufer des Gutes übel daran seyn, wenn er nach einem solchen Anschlage, wie man die erbaueten Naturalwaaren zuweilen verkaufen kann, bezahlen sollte. Wie soll ich z. B. den Wiesewachs eines Gutes, der in 300 Centner Heu zu 10 Gr. und in 150 Centner Grummet zu 10 Gr. besteht, anschlagen? Will man diese Nutzung summiren und ein Capital davon abstrahiren, so wird, wenn solches auch bey jetzt gedachten übrigen Grundstücken geschieht, die Taxe dergestalt ungeheuer werden, daß man zuletzt den wahren Werth des Gutes bis aufs alterum tantum übersteiget. Will man im Gegentheil das Pretium mercatorium ganz außer Augen setzen, und sich nur vorstellen, das Heu werde im Gute wieder verfüttert: so weiß man immer noch nicht, ob man es auf nichts, wie bey dem Grundanschlage den Dünger und Stroh, oder auf etwas, und wie hoch, anschlagen solle. Die Ursache, warum nur das Heu und Grummet, und folglich die Wiesen, ferner die Holznutzung, das Lehdengras und Heu, nebst dem Obste und Gärten, nicht aber das Stroh, der Dünger, die Arbeit des Gesindes und Viehes, u. d. gl. mit in Computum kommen, ist diese, weil die letztern Arten der Nutzungen mit zur Feldnutzung gehören, jene hingegen besondere Grundstücke voraus setzen, welche doch nicht ohne Werth seyn können, sondern auf etwas gewürdiget werden müssen.

Die Regeln, einen Grundanschlag zum Verkauf zu verfertigen, werden solchergestalt ungefähr in folgenden bestehen:

1. Nur zu sagen, was das Gut überhaupt werth sey, und keine Ursache dieses Vorgebens anzeigen zu können, d. i. nicht zu wissen, wie viel jeder Theil und jedes Grund- oder Pertinenzstück des Gutes insbesondere am Werthe betrage, ist keine richtige Taxation, sondern ein bloßes

Phan-

Phantasiren. Es müssen alle Pertinenzstücke, nebst den übrigen Theilen des Gutes absonderlich angeschlagen werden.

2. Es ist zuvörderst der auf ein Mitteljahr eingerichtete gewöhnliche Nutzungsanschlag zum Grunde zu legen, nämlich das Quantum, welches nach Abzug des Gesinde- Handwerker- und Tagelöhnerlohnes und übrigen Aufwandes der öffentlichen oder anderer Onerum, und überhaupt nach Abzug aller Ausgaben, jährlich an Nutzung übrig bleibt. Hievon wird ein Capital abstrahirt; dieses Capital theilt man dergestalt ein, daß es auf die liegenden Gründe proportionirlich vertheilt werde, da dann die Proportion nicht nur in Quanto sondern auch in Quali der Grundstücke zu suchen ist. Doch ist Vorsicht nöthig, daß man mit dem Nutzungsanschlage nicht hintergangen werde. Es ist aber hiebey anzumerken, daß die Rede nur von Gütern, die im guten tüchtigen Stande sich befinden, keineswegs aber von wüsten oder halb wüsten Gütern, sey. Wüste Güter können ohnedieß keinen solchen Nutzungsanschlag, wie wohlbestellte, haben, man müßte denn, wie in diesem Verstande billig wäre, wider die gemeine Regel, a posse ad esse schließen. Hat man solchergestalt die Pertinenzstücke angeschlagen, so wird der Summe der Werth der Gebäude und des Inventarii am Viehe, Schiff und Geschirre u. d. gl. beygefügt. Die Proportionirung des Werthes, oder die Art und Weise, wie obige wirkliche Nutzungen zu vertheilen und auf jedes Grundstück zu appliciren seyn, ist ungefähr diese:

3. Die Feld- Gärten- Obst- Wiesen- Holz- und Viehnutzung gehören gar nicht in den Grundanschlag. Denn man schlägt in solchem die Felder selbst, die übrigen Grundstücke gleichfalls und das Vieh in natura an, und man braucht also den Nutzungsanschlag nur zu seiner Privatinformation, damit man den Grundanschlag daraus verfertigen könne.

Bey solcher Würdigung pflegt man nicht unbillig folgende Hauptumstände mit vor Augen zu haben. Wiesen, Obst- und Grasgärten, Lehden und Gehölze bedürfen keines sonderlichen Aufwandes, und keiner so schweren und vielen Bemühungen, als der Feldbau. Obst- und Grasgärten, Wiesen und Holzrevier, wenn zumal alljährlich etwas zum Verkaufe auf beständig übrig ist, nutzt man nach Proportion so hoch, und höher, als die Felder: und wenn diese Grundstücke einem Gute nicht incorporirt sind, als welches zwar etwas ungewöhnliches und nichts allgemeines seyn kann, so verintereſſiren sich selbige reichlich, und zuweilen in der That sehr hoch. Diese Bequemlichkeit läßt sich bey den Feldern nicht erlangen; doch ist auch hiebey die Beschaffenheit des Bodens nicht aus der Acht zu lassen. Lehden, wofern sie nicht zu getriebigem Felde gemacht werden können, sind allzeit weniger, als, ceteris paribus, die Felder zu nutzen. Dieser Umstand vermindert das Gute, so an den Lehden befindlich ist, nämlich, daß man nicht nöthig hat, dieselben zu pflegen und zu warten, um ein Großes. Die Lehden sind zwar auch gar sehr unterschieden, doch ist das Lehdengras insgemein gar geringe.

4. Bey dem Holze, es sey Schlag- oder Stammholz, ist dahin zu sehen: 1) wie weit die Holznutzungen bisher zugereicht, und nach jetziger Beschaffenheit 2) auch künftighin zureichen möchten. Ist nicht mehr Holz vorhanden, als was zur Wirthschaft nöthig ist, und ist dieser Nutzen, allem Ansehen nach, beständig: so muß das Holz gleichwohl weit unter dem Feldboden taxirt werden. Ist ein Beträchtliches zum Verkauf übrig, und hat dieser Verkauf Bestand: so wird sich zeigen, ob man Ursache habe, den Holzboden dem Getreideboden gleich, oder auch wohl höher, zu schätzen. Es muß aber hiebey in Acht genommen werden, daß bey dem Obste und Holze nicht nur der Ueberschuß, was man nämlich ins Geld setzen kann, und nicht zur Wirthschaft braucht, sondern

auch

auch letzteres unter den Nutzungen mit in computum komme, wenn man einen Grund- und Verkaufsanschlag des Holzes verfertigen will. Denn wenn man nicht mehr Holz besäße, als so viel, daß man die Wirthschaft davon bestreiten könnte, oder auch weniger; sollte deshalb der Holzplan gar nichts werth seyn? Es geht hier das Holz und Obst vom Getreide ab. In Ansehung dieses, kann man auf das Getreide, welches zur Wirthschaft verbraucht wird, keineswegs Rücksicht nehmen, weil ich solches für die Feldbestellung und Aufwand auf den Getreidebau rechnen muß.

5. Ist eine beträchtliche Quantität abgestandener, verdorrter, sehr alter und wandelbarer Bäume vorhanden, so kann man diese Nutzung nicht als beständig rechnen. Denn dergleichen ist bald wegzuschaffen, und man kann bey der Taxation nach Gelegenheit sein Absehen darauf mit richten; man kann das abgestandene Holz, wenn es beträchtlich ist, mit anschlagen, aber doch, um vieler Ursachen willen, sehr leidlich, da sodann dieses Anschlagen im Projecte nachher in dem extendirten völligen Anschlage nicht mit zum Vorschein kömmt, sondern unter dem Preise der Scheffel des Holzbodens mit enthalten ist. Ueberhaupt ist auf die Beständigkeit der Holznutzung, die uns jetzt angegeben wird, genau zu sehen.

6. Ich will den Fall setzen, daß in einer gewissen Gegend folgende Proportion beobachtet, und

| | | |
|---|---|---|
| 1 Schfl. | Obstgarten auf | 60 Rthlr. |
| 1 — | zweymähige Wiesen auf | 60 — |
| 1 — | getriebig Feld auf | 40 — |

bis 50 und 60 Rthlr. tarirt werde.

Hierauf stelle man eine Probe an, wie weit mit obigen Preisen zu kommen sey, daß man nämlich den Scheffel Wiese auf 60, den Scheffel Feld auf 40 Rthlr. u. s. f. anschlage.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1) | 36 Schfl. | Wiesen, zu | 60 Rthlr. | 2160 Rthlr. |
| 2) | 22 — | Gärten, zu | 60 — | 1320 — |
| 3) | 360 — | Feld, zu | 40 — | 14400 — |
| 4) | 48 — | Holzplan, zu | 30 — | 1440 — |
| 5) | 72 — | Lehden, zu | 15 — | 1080 — |
| | | | | 20400 Rthlr. |

Es ist demnach hier durch diese Taxe die wahre Nutzung, oder das davon abstrahirte Capital der 20000 Rthlr. um 400 Rthlr. übersteigen. Diese 400 Thaler sind in eben der Proportion, wie obige Posten sub No. 1. bis 5. sich gegen einander verhalten, einzutheilen, und eben deswegen jedes dieser Pertinenzstücke um so viel niedriger zu schätzen. Um aber weitläuftige Rechnung zu vermeiden, wird bey einer so starken Hauptsumme der 20000 Thaler auf Kleinigkeiten, die um 10 bis 20 Thaler von der Proportion abgehen, es nicht ankommen; daher man

| | | | |
|---|---|---|---|
| die Wiesen um | — | 40 | Thl. |
| — Felder | — | 290 | — |
| — Gärten | — | 32 | — |
| — Holz | — | 20 | — |
| — Lehde | — | 18 | — |
| | um | 400 | Thlr. |

niedriger würdiget.

Also sind dadurch die Grundstücke sowohl conjunctim, als separatim taxirt, und es besteht deren Preis, oder, welches einerley ist, deren Werth, in

| | | |
|---|---|---|
| 1 Schfl. zur Wirthschaft nothdürftig hinlängliches Schlaghol[illegible], auf | | 30 Thaler, |
| 1 Schfl. Lehde, auf | — | 15 Thaler. |

gewürdiget wird.

Wenn man also den höchsten Preis eines Scheffels, nämlich 60 Thaler, sich in Gedanken als ein Ganzes vorstellt, so wird, im Fall die übrigen Umstände gleich sind, das Feld um $\frac{1}{3}$, Holz um $\frac{1}{2}$, und Lehde um $\frac{3}{4}$ weniger, als die besten Wiesen und Obstgärten, werth seyn.

7. Es

7. Es ist daher zuvörderst ausfindig zu machen, wie viel jedes Pertinenzstück, auch jede gute oder geringe Art dieses oder jenes Pertinenzgrundstückes insbesondere an Scheffeln halte. Man kann dabey, wenn man Lust hat, in der Regula falsi sich exerciren. Alsdann schlägt man die Grundstücke, so dermalen auf diesem Gute den höchsten Preis haben, zuerst, z. B. 1 Scheffel Wiese auf 60 Thaler an, das Feld um $\frac{1}{3}$, das Holz um die Hälfte, und die Lehden um $\frac{3}{4}$ niedriger, als die Wiesen; Gärten aber diesem gleich, an.

8. Ist dieses geschehen, so sind alle Onera und aller jährliche Aufwand abzuziehen.

9. Den Rest hält man gegen den Nutzungsanschlag. Mit diesem muß er übereinkommen. Ist der Rest höher, als das von den netto erlangten Nutzungen abgezogene Capital: so muß man die Taxe der 60, 40, 30, und 15 Thaler vermindert, ist er niedriger, vermehrt werden; z. B. die Nutzungen des ganzen Gutes betrügen alljährlich netto, und nach Abzug alles Aufwandes, 1000 Thaler, thut an Capitale, welches genau auf 5 pro Cent zu rechnen ist, 20000 Thaler.

| | | |
|---|---|---|
| An Feldern sind vorhanden | 360 | Scheffel, |
| — Wiesen — — | 36 | — |
| — Gärten — — | 22 | — |
| — Holze — — | 48 | — |
| — Lehden — — | 72 | — |
| | 20000 | Thlr. |

Oder es wird nicht eben allemal eintreffen, daß man nöthig hätte, die Taxe eines jeden Grundstückes zu ändern, sondern es wird in den mehresten Fällen an der Taxe nur eines oder des andern Grundstücks die Aenderung geschehen können, vielleicht weil manches Grundstück, der Güte nach, sich gegen die übrigen nicht in der oben vorausgesetzten Proportion verhält, sondern ungleich besser oder geringer ist, als es nach gedachter Proportion seyn sollte. Kurz, der Anschlag der Grundstücke

muß genau ein so großes Capital ausmachen, daß die Interessen davon zu 5 pro Cent mit den Nutzungen, die man jährlich nach Abzug aller Ausgaben zieht, übereinkommen und einerley seyn.

10. Da man aber heut zu Tage zufrieden seyn kann, wenn ein Gut bey der meisten Theils schlecht excolirten Wirthschaft, sich nur auf 4 pro Cent verinteressirt: so sind nun ferner die Inventarienstücke und Gebäude anzuschlagen, und deren Werth ist obigem Capitale, welches in unserm Exempel 20000 Thaler betrug, beyzufügen; z. B. es werden geschätzt

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 Pferde, zu | 20 Thlr. | auf | 160 | Thlr. |
| 36 Kühe, zu | 8 — | — | 288 | — |
| 14 Stück gelt es Vieh, zu | 5 — | — | 70 | — |
| 6 Zugochsen, zu | 13 — | — | 78 | — |
| 450 Schafnötzer | — — | — | 700 | — |
| Schiff und Geschirr, nebst andern Instrument auch Geschirrholze | | | 500 | — |
| Schweine, | — | — | 64 | — |
| Gebäude, | — | — | 900 | — |
| | | | 2760 | Thlr. |

Diese zu den 20000 Thalern addirt, thut 22760 Thaler, und so hoch würde in gegenwärtigem Exempel das Gut anzuschlagen seyn.

Jetzt gedachte 22760 Thaler geben zu 5 pro Cent 1138 Thlr. hingegen zu 4 pro Cent 910 Thl. Interessen; da aber der jährliche Nutzungsanschlag besagt, daß über alle Ausgaben 1000 Thaler eingenommen werden: so sieht man hieraus, daß der Käufer über die 4 pro Cent noch 90 Thaler einnehme. Wird ihm schon das für die Gebäude gesetzte Kaufgeld nicht verinteressirt, so wird ihm zum Troste gereichen, wenn er seine Wohnung auch mit anschlägt. Niemand kann oder soll umsonst auf der Welt seyn; andere Leute finden sich auch genöthigt, entweder Miethzins zu bezahlen, oder Häuser zu kaufen, oder ein Haus mit vielen und schweren Kosten zu erbauen.

bauen. Ist hiernächst der neue Besitzer im Stande, seine Wirthschaft durch eine geschickte Temperatur und sonst zu verbessern, so wird nicht viel Schwierigkeit seyn, daß er sein Capital nicht sollte auf 5 pro Cent, oder höher, nutzen können. Wird ein Anschlag nach vorherstehenden Regeln eingerichtet, so kann jeder Contrahent versichert seyn, daß ihm nicht zu viel geschehe. Denn alle Grundstücke, nebst den Gebäuden, verinteressiren sich auf 5 pro Cent, und es bleiben nirgends die Interessen, als in Ansehung der Inventarienstücke, zurück. Muß doch ein Handwerksmann und Künstler auch Verlag, der ihm nicht verzinset wird, zu Erlangung nöthiger Instrumente, anwenden.

R. C. v. B. Oeconomisch-juristische Abhandlung vom Anschlage der Güter in Sachsen, st. im 116—119. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1758, 8. S. 359—594.

Pachtanschlag über das Rittergut Adelsheim und Dorfvorwerk Neuforge: st. im 157. St. derselben, Lpz. 1761, 8. S. 50—74.

Gegenanschlag darüber, st. eb. das. S. 75—94.

Welches und die größten Fehler, die bey Verfertigung der Anschläge über Domainen- und andere Pachtgüter gemacht werden können? s. Jo. Aug. Fr. Blocks 25 für den Staat interessante Aufgaben, Berl. 1776, 8. 20ste Aufgabe, S. 205—214.

Herrn Lic. Gottfr. Aug. Hoffmanns Abhandl. von hauswirthlichen Anschlägen, st. im 53. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1753. 8. S. 697—753.

Eb. dess. Fortsetzung der Lehre von Anschlägen der Güter, st. im 82. und 83. St. derselben, Lpz. 1755, 8. S. 757—774.

Ein Anschlag über eine ganze Herrschaft oder ein großes Amt, st. im Jo. Geo. Leopolds Einleitung zu der Landwirthschaft, S. 848, flg.

Ein Anschlag über ein Rittergut zum Kauf, st. eben das. S. 864.

Was den Anschlag adelicher Häuser, oder Güter, und Aemter, insbesondere betrifft, so versteht man dadurch eine Schätzung derselben, wie viel sie werth seyn, und es ist solcher bey Verkaufung solcher adelicher Häuser oder Güter und Aemter besonders gebräuchlich; da man alle Stücke, nebst allen Gerechtigkeiten, Befugnissen, Frohndiensten, oder was sonst dem Besitzer des Gutes oder Amtes einigen Nutzen schaffen und Geld einbringen kann, specificirt, und also nach den Einkünften

rechnet, wie viel es werth sey. Es wird aber hiebey nicht darauf gesehn, was darein verwendet worden, sondern es wird nur der Werth angezeiget. Es pflegt hiernächst auch bey Subhastationen zu geschehn, daß von einem solchen subhastirten Hause oder Gute ein öffentlicher Anschlag und ein Entwurf von allen Nutzungen und Einkünften von dazu geschwornen Leuten gemächt, und diesemnach alles taxirt wird, damit sich die Licitanten desto besser darnach richten können. Die vornehmsten Puncte aber, wornach man sich vor und bey Verfertigung eines solches Anschlags richten kann, sind folgende:

1. Müssen die Aemter oder adelichen Häuser, samt derselben hohen und niedern Obrigkeit, Gerichte, Gerechtigkeiten und Freyheiten, überhaupt wohl in Betrachtung gezogen werden.
2. Wie viel die Unterthanen jährlich beständig an Geld und Gült zu geben schuldig; imgleichen, wie viel der Unterthanen seyn, und an welchen Orten dieselben wohnen, auch ob die Herrschaft auf alle Güter derselben die Vogtey habe oder nicht, und wohin sie gerichtbar seyn, erkundigt werden.
3. Ferner, was gemeldete Unterthanen jährlich an Getreide geben müssen, als: Korn, Weizen, Dinkel, Hafer und Gerste, auch mit was für Maß dieselbe Frucht gewährt wird.
4. Ob gedachte Unterthanen sämtlich zu Todesfällen das Hauptrecht geben müssen; desgleichen, wie viel von 100 Gulden Handlohn oder Lehengeld genommen und bezahlt wird.
5. Ob dieselben mit der Hand und Gespann zu dienen verpflichtet sind; imgleichen, ob sie gemessene oder ungemessene Dienste haben, oder Dienstgeld geben, und wie viel.
6. Wie viel gedachte Unterthanen jährlich an alten und jungen Hühnern, auch Gänsen, Käse, Eyer und dergleichen Küchenspeise und zinsbaren Stücken zu

geben

geben schuldig, oder wie hoch ein jedes mit Gelde bezahlt wird.

7. Wie viel Zehente dabey sind, und ob solche an Geld oder Getreide verliehen, auch an was für Körnern oder Maß dasselbe gewährt oder aufgeschüttet werde, und wie weit sich solches ein Jahr ins andere erstrecken möchte, welches dergestalt zu finden, daß man 9, 12, oder 15 Jahr zusammen rechnet, und alsdann im Abzuge vernimmt, wie viel ein Jahr zutrifft.
8. Wie viel Schenken und Wirthshäuser vorhanden, und was diese für das Ungeld zu bezahlen schuldig.
9. Ob auch Zölle, Schäfereyen, Weidegeld ꝛc. vorhanden, und was davon jährlich an Gelde oder Getreide einzunehmen.
10. Wie viel Tagewerkwiesen vorhanden, ob sie ein- oder zweymähig, und zehentfrey seyn, oder nicht.
11. Wie viel Gärten, ob dieselben mit Bäumen ziemlich besetzt, Obst tragen, oder sonst zum Kraut und anders gebraucht werden.
12. Wie viel Morgen Land; an was für Stücken solche gelegen, ob dieselben zehentbar, auch wie es mit der Hut und Trift darauf beschaffen.
13. Wie viel an Weihern und Fischwässern vorhanden, auch was dieselben jährlich über alle Kosten ertragen, und ob die Weiher samt dem Wehr und Dämmen in richtigem Stande sind, oder solche auszubringen, und was daran zu repariren und zu machen sey.
14. Wie viel Morgen Bauholz vorhanden, ob dasselbe wohlbesetzt, und zum Theile oder gar möchte gehauen werden, oder wie viel aus demselben ohne sonderlichen Abgang genossen werden könne.
15. Wie viel Morgen Laubholz oder Schläge sich befinden; ingleichen, was man aus solchem über das jährliche Brennholz zu verkaufen, mit was für einer

Ruthe solche gemessen worden, und wie viel derselben einen Morgen machen.

16. Wie es mit der hohen Wildbahn samt dem kleinen Weidwerk und Vogelherden, auch auf den Weihern und Wässern zu schießen, die Repphühner zu bestecken, hetzen und jagen, imgleichen der Mastung, Hut und Trift beschaffen.

17. Wie es mit dem Kirchweihschutze, Buße, Frevel und dergleichen bewandt, auch wie hoch solche und andere Intraden sich jährlich belaufen.

18. Was es insonderheit mit Bestell- und Vergleichung der Pfarren für eine Gelegenheit habe, auch ob in dieselben kein Unterthan oder Zehent gehörig, und auf was für Art die Pfarr- oder Schulhäuser in baulichem Wesen erhalten werden.

19. Ob auch das Amt oder adeliche Haus nebst den dazu gehörigen Dörfern, Weilern und Höfen gegen jemand beschwert sey; worin und wie hoch sich diese Onera erstrecken und belaufen.

20. Ob und wie viel die Herrschaft den Unterthanen jährlich an Bau- und Brennholz, ohne Bezahlung, hergeben müsse.

21. Ob die Dörfer Marktrecht oder sonst besondere Freyheiten haben.

22. Wie viel an Weinbergen des Jahrs zu genießen, und ob keine Weinzehente jährlich einkommen.

23. Ob die Hölzer geharzt werden, und wie viel Schessel des Jahrs an Harze zu genießen.

24. Wie es mit den Fischwässern und der Fischgerechtigkeit bewandt sey, und wie hoch sich die jährliche Nutzung belaufe.

25. Ob Wind- und Wassermühlen, Getreide- Breter- oder Schneidemühlen, Eisenhämmer, Glashütten, Papier- oder Walkmühlen, imgleichen Erzgruben, Bergwerke, und dergleichen nutzbare

Dinge

Dinge mehr dazu gehören, und was ein jedes jährlich über alle Unkosten abwirft und erträgt ꝛc.

Von Anschlagung der Güter in Oesterreich unter der Ens, hat **Johann Baptist Suttinger**, in seinen Observation. pract. Obs. 125, eine Nachricht mitgetheilt.

Was insbesondere den Anschlag der Lehen- oder Ritter-Güter, nebst ihren Zubehörungen, Frachten, Nutzungen, Einkünften, u. s. w. betrifft, so findet man unter **Heinr. Gödens** Consiliis ein vornämlich hieher gehöriges, welches in der Ordnung das 17te ist.

**Anschlag zum Verpachte und Verkaufe des Zehenten**, siehe unter Zehent.

**Bau-Anschlag**, siehe unter Bau.

**Steuer-Anschlag**, siehe Steuer.

* **Anschlagen**, sagt man bey den Jägern und Förstern, 1) Wenn die Hunde, bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person oder auch nur fremdes Thier merken oder ansichtig worden, laut werden und bellen. 2) Mit dem Waldeisen die Stämme und Stöcke bemerken. Anschlagen heißt auch anposten, anschmatzen, bewaldmarken, auszeichnen. 3) Was an Holz oder Wildbret verkauft wird, sagt man: der Anschlag ist so, oder so hoch wird es angeschlagen. 4) Wenn ein Jagd- oder Hieshornstoß ein Echo wiederholt, spricht man: der Stoß schlägt an. 5) Mit dem Gewehre an den Backen fahren, heißt auch anschlagen.

* **Anschlagen**, mit der Art an einen Waldbaum, geschieht von den Holzhändlern und Zimmerleuten deswegen damit sie die Güte des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul sey, erfahren, welches der Schlag mit der Art an denselben durch den hellen Klang gleich anzeigt.

**Anschlagen im Nähen**, heißt dasjenige Stückchen Leinwand, Kattun oder Flanell, welches man zum Futter oder Doublure unterlegen will, vorher mit langen und weiten Stichen anheften, damit sich dasselbe in dem Anstechen nicht schiebe.

**Anschmatzen**, siehe Anschlagen, No. 2.

* **Anschmecken**, dieses Wort brauchen einige Jäger anstatt riechen oder annehmen, und sagen: mein Hund hat die Fährte, den Schweiß gut angeschmeckt.

**Anschnellen**, siehe Ansliehen.

**Anschovis**, Anschove, L. Sarda, Sardina, Fr. Anchois, eine Art von Sardellen; siehe Sardelle.

* **Anschrecken**, nennen die Jäger, einen Hirsch oder ein Thier, wenn es vertraulich einher zieht, mit einem Bißter, Pfiff, auch sachten Geschrey, verhoffend, machen, daß es stehe, oder sich, wenn es schon steht, verwende, um alsdann den Schuß gut anbringen zu können.

* **Anschreyen**, ist ein Jagdterminus, und geschieht beym Hauptjagen dem Hirsche und der Sau.

Das Anschreyen eines Haupt-Jagens geschieht von gesamter Jägerey, und muß wie beym Anblasen gedacht worden, nach Landesgebrauch eingerichtet werden. Ein Feistjagen wird fast überall mit den Worten angeschrien, jedoch mit laut und zierlicher Stimme: Jo, hoho, haho, jo, ha, ho, jo! Oder: Jo, jo, ho, ha, ho, hoch do, jo hoch do, jo! Einige setzen aber auch dann und wann das Wort hinzu: Doholz jo: doch do, doholz. Sau- oder Herbstjagen schreyet man also an: Jo, ho, Ridlo, doch do, Ridlo, ho Ridlo! auch Ho Rido, ho, ha, ho, Rido, Rido, haho!

Den Hirsch anschreyen geschieht, wenn er unter währendem Treiben einem Jäger zu Gesichte kömmt, mit vollem Halse also: Ho, ha, ho, juch Hirsch!

Eine Sau, wenn selbige anlaufen soll, auch sonst überhaupt, wird angeschrien mit Huy Sau! Sau, Sau! Huy Sau! Wenn aber eine starke Sau ergrimmt anspringt, und der Jäger nicht Stärke und Geschicklichkeit genug hat, diese abzufangen, darf er alsdann, auf dem Boden liegend, sagen: Ui oder O Sau! besonders wenn sie ihm ein gutes Denkzeichen angeschlagen hat.

*Anschrot, sind an den wollenen Tüchern die Leisten oder die äußersten Enden auf beyden Seiten der Länge eines Stückes. Denn weil die Tuchmacher sofort vorn am Gewebe an der Anschur das Aeußerste zu beyden Seiten, mit 5 bis 6 groben Fäden von schlechter Wolle oder Haaren gemacht und gezwirnt, stärken und einschließen, damit das andere Garn nicht von dem Blatte beym Weber zerschlagen werde: so entsteht daraus im Weben ein 2 Finger breiter und starker Rand, der die beyden Enden in der Breite des Stückes einschließt, welcher ohne Zweifel vom Anschroten oder Anschießen, Anschrot oder auch bloßhin Schrot, ingleichen der Leisten, genannt wird. Man kann die Anschroten hernach, wenn das Stück Tuch zerschnitten ist, abreißen, und zu allerley Dingen in der Wirthschaft brauchen, z. B. zu Schürzbändern, Strumpfbändern, zur Einfassung anderer grober Sachen, als: der Fußtapeten ꝛc. Die Schneider ziehen es insgemein unter ihre Abgänge und Accidenzien. Diese Anschrote dienen auch an den Tüchern, dieselben in den Tuchrahmen bey der Zubereitung anzuschlagen, damit dem guten Tuche kein Schaden geschehe.

*Anschür, Anscheer, Aufzug, Kette, Zettel, Werft, L. Stamen, ist bey den Tuchmachern und andern Webern und Zeugwirkern, wenn die Fäden und Strähnen zu einem Stücke aufgezogen werden, so lang es werden soll, wodurch sie gleichsam den Grund zu ihrem Gewebe legen. Diesem wird entgegengesetzt der Einschlag, Eintrag, Subremen, Trama, so im Weben vermittelst des Schützen, der Breite nach, in die Anschür eingetragen, gleichsam eingeflochten, oder eingeschlossen wird. Die Anschür ist also die Werft; so lang nun dieselbe werden soll, nachdem nämlich die Schürküse oder der Schärrahmen, davon die Werft gezogen wird, austrägt, da wird es alsdann mit Röthelstein, einem Bändlein, oder einer Leiste, gezeichnet, und das heißt alsdann ein Band. Siehe auch das Wort Aufziehen oder Aufzug.

Anschütt, siehe Anlage.

Anschuß, siehe Anschießen.

* Anschuß, wird auch im Osnabrückischen genannt, wenn ein Privatus ein Stück Landes von der Gemeinheit erhält, welches unmittelbar an seine Ländereyen stößt. Bekömmt er einen Strich in der gemeinen Mark, ohne daß er an sein Land stößt, so heißt er Zuschlag.

* Anschuß-Tröge, sind wie Wassertröge, aus einem ganzen Stücke gehauen, und werden beym Vitriolsieden gebraucht.

* Anschweißen, Zusammenschweißen, ist eine Art des Zusetzens, so insonderheit bey den Schmieden vorkömmt. An sich, seiner Natur nach, ist es eine Art und Weise, zwey und mehr Stücke von einerley Metall zu verbinden, indem dieselben, wenn sie glühend gemacht sind, ohne die Zwischenkunft einer dritten Materie, nach den äußerlichen Theilen ihrer Flächen zusammen fließen, sich solchergestalt verbinden, und also, wenn sie erkalten, fest an einander halten. Insonderheit schickt sich das Eisen sehr wohl dazu, daher es auch Ferruminatio heißt.

Was Anschweißen bey den Jägern heiße, siehe unter Anschießen.

*Anse*, siehe Bucht.

Ansee-Stadt, Hanseestadt; siehe Hansa.

Anseilen, siehe Anhalsen.

*Anser*, siehe Gans.

*Anserina* oder *Potentilla Offic.* Argentina, *Dod. Lob.* Argentaria, Argentilla, Argemone, *al.* Inguinaria *Plin.* Potentilla *Matth. Park. C. B.* Potentilla sive Argentina *I. B.* Pentaphylloides minus supinum s. procumbens, foliis alatis, argenteis & serratis, flore luteo, *Moris.* Pentaphylloides Argentina dictum, *Raj.* Pentaphylloides argenteum alatum, *Tourn.* Anserina *Tab.* Argemone altera *Gesn.* Tanacetum sylvestre s. agreste *Brunf.* Agrimonia sylvestris. Potentilla anserina *Linn.* Fr. Argentine, Aigremoine sauvage, oder Peccacye. D. Gänserich,

serich, Genserich, Gänsegarbe, Gänsegras, Gänsekraut, Gränsich, Grenserich, Grensing, Griesskraut, Grinsing, Silberkraut, ist eine Pflanze, welche den ganzen Sommer hindurch blüht, und ganz niedrig bleibt. Die Wurzel ist schwärzlich. Die Blätter stehen Paar und Paar nach der Länge an dem Stiele, sind am Rande ausgezackt, oben glatt, unten grün, auch von unten her mit kleinen weißen, dem Silber gleichenden, Härchen besetzt. Zwischen diesen Blättern wachsen noch andere ganz kleine, eben so gestaltete Blättlein. Dieses Kraut hat keinen merklichen Geruch, aber einen herben, trocknenden, zusammenziehenden Geschmack, und färbt das blaue Papier roth. Die Blüthe ist gelb, und rosenförmig.

Diejenige Sorte, welche man in den Gärten ziehet, hat wollichte Blätter und gelbe Blüthen, welche fast den ganzen Sommer hindurch nach einander folgen. Es wäre überflüssig, deren Wartung zu beschreiben, weil sie sich von selbst dermaßen ausbreitet, daß man sich ihrer kaum erwehren kann.

*Dieses Kraut heißt Argentina, Argentaria, Argentilla, D. Silberkraut, weil die Blätter unten ganz weiß sind, und wie Silber glänzen; und Agrimonia sylvestris, weil dieselben den Odermennig- oder Rainfarnblättern einigermaßen ähnlich sind.

Die Wurzel ist lang und dünn. Die Blätter bestehen aus vielen Streifen oder Fitigen, die ordentlicher Weise längs an der mittlern Rippe anstehen, und an dem Ende ein ungerades Blättchen haben. Man kann an den Blättern dieses Gewächses die Beschaffenheit des Bodens erkennen, indem sie in thoniger und lettiger Erde ganz weiß oder silberfarbig, sonst aber grün aussehen. Die ganze Pflanze gleicht übrigens dem Fünffingerkraute fast in allen Stücken. Sie trägt, eben wie dieses, auf kurzen, zwischen den Blättern hervorbrechenden, und aufwärts gerichteten rauchen Stielen, viele schöne gelbe,

aus

aus fünfrunden Blättlein bestehende Blümchen, welche sehr weit geöffnet, und ganz flach anzusehen sind, in der Mitte viele Zäserlein haben, und bey Zeiten ausfallen; worauf eine Frucht folgt, welche beynahe rund ist, und aus vielen Samenkörnern besteht, die ohne weitere Beschirmung oder Samencapsel auf dem flachen Kelche bis zu ihrer Reife wie ein Köpfchen dicht bey einander stehen bleiben, und deswegen verursachen, daß diese Pflanze unter die Herbas semine nudo polyspermas, oder zu denen Gewächsen, wovon jedes Blümchen viel, wenigstens mehr als vier, und bloße Samenkörner nach sich läßt, gehört. Es haben daher viele von den neuern Kräuterkundigen kein Bedenken getragen, sie dem Geschlechte des Fünffingerkrauts beyzuzählen, ungeachtet ein jedes Blatt von jener nicht nur aus fünf Abtheilungen, wie bey diesem, sondern aus 10 bis 12 Paar besteht, welche vermittelst einer gemeinschaftlichen Rippe auf beyden Seiten zusammen in eines gefügt sind, und also ein federförmiges Blatt vorstellen, anstatt daß die fünf Abtheilungen, wovon das Fünffingerkraut seinen Namen bekommen hat, zu oberst an dem Gipfel des Stiels beysammen stehen. Ueberdieß sind sie auch noch in Ansehung der Farbe von einander unterschieden; denn die Blätter des Gänserichs sind auf der hintern oder untern Seite beständig mit einer zarten silberfarbigen Wolle überzogen, und sehen daher an diesem Theile ganz weiß aus, da hingegen die obere oder vordere Seite nur die gewöhnliche grüne Blätterfarbe hat. Bey dem Fünffingerkraut aber trifft man zwar auch ein Paar Arten an, deren Blätter, in Ansehung dieser zweyerley Farben, hiemit übereinstimmen; sie sind aber sehr rar, so daß sich hieraus kein Schluß auf die andern allgemeinen und gewöhnlichsten Arten machen läßt, als deren Natur es vielmehr mit sich bringt, daß ihre Blätter nur einerley Farbe haben, und daher entweder an allen Orten grün, oder aber beständig allenthalben silberfarbig sind.

Es

Es wächst dieses Kraut gern an Wassergräben, an feuchten und grasigen Orten, vornämlich wo die Gänse gehütet werden und viel misten, an den Hecken und Wegen, auch zuweilen auf den Ackerfeldern. Man findet es auch auf Wiesen, insonderheit auf trockenen, eben so häufig, wo es doch gar schädlich ist, indem es andere Gewächse, durch die stark auslaufenden Ranken an den Wurzeln unterdrückt, und wo es sich erst recht eingenistet hat, die Wiesen unfruchtbar macht. Seine Vermehrung ist sehr schnell, weil aus den Stängeln, da sie nicht, wie bey den meisten andern Gewächsen, in die Höhe gerichtet sind, sondern ganz platt auf der Erde kriechen, wie die an den Erdbeeren, bey jedem Knoten neue Würzelchen entspringen; hierdurch sowohl, als durch den immerfort ausfallenden Samen, da es den ganzen Sommer hindurch blühet, erhält es das Vermögen, in kurzer Zeit sich sehr weit auszubreiten, und einen großen Platz einzunehmen, so daß man es daher, indem dadurch das Wachsthum des guten hohen Grases nicht wenig verhindert wird, auf den Wiesen nicht gern siehet.

Der Gänserich wird, wegen seines herben Geschmackes, von keinem Viehe gern gefressen, und da er eine adstringirende Kraft hat, würde er besonders dem melken Viehe nicht dienlich seyn. Nach des Ritters von Linné Anmerkung, in Amoenit. acad. Vol. II. S. 249, haben zwar Pferde, Kühe, Schafe, Ziegen und Schweine, die Ranken an den Wurzeln gefressen; Hr. Prof. Schreber aber versichert, das Gegentheil bey den Pferden, Kühen und Schafen mehrmals wahrgenommen zu haben, und man kann sich davon überzeugen, wenn man darauf Acht hat, wenn dergleichen Vieh an solchen Orten, wo er häufig wächst, geweidet wird. Es geht auch zu solcher Zeit, wenn es sonst nicht viel Gras findet, vorbey, ohne den Gänserich zu berühren. Eben dergleichen Widerwillen bezeigt es, wenn er häufig unter dem Heue befindlich ist. Schreber erzählt, daß dieses Kraut auf dem zu Ackerlande

und Wiesen gemachten See bey Weissensee in Menge und so hoch gewachsen, daß es oft einen großen Theil des Heues, welches man von solchen Wiesen gewann, ausmachte, daß es aber dem Viehe, welches sonst das übrige Gras, seines salzigen Geschmackes halber, gern fraß, nicht schmecken wollen, sondern daß es das meiste davon in den Raufen liegen gelassen. Es hat zwar von den Gänsen den Namen Gänserich, Pabulum anseris, und Pastus anserinus, allein keinesweges aus der Ursache, weil es denselben eine Delicatesse wäre, wie einige botanische Schriftsteller behaupten. Sie verschmähen es, wie anderes Vieh, nur die Aenten ausgenommen, welche zuweilen daran anbeißen, wie der Archiater von Fischer, im liefländischen Landwirthschaftsbuche, S. 291, bereits angemerkt hat.

In der Oeconomie hat der Gänserich, noch ehe sein Arzeneynutzen genug bekannt war, den Scot- und Ireländern bey Brodmangel Dienste geleistet. Sie sollen, nach dem Zeugnisse glaubwürdiger Männer, aus den Wurzeln ein Mehl gemacht haben. Es besitzen dieselben auch wirklich einen mehlhaften Geschmack. Da sie aber sehr schmal und klein sind, und deswegen in großer Menge hiezu erfordert werden: so läßt sich dieses nur in solchen Ländern mit Nutzen thun, wo er sehr häufig zu finden ist. Ray sagt, die Wurzel vom Gänserich, die gewisser Maßen unter das Rübengeschlecht gehört, sey gut zu essen, und die Schweine giengen sehr darnach.

Ungeachtet der Name Potentilla selbst daher entstanden ist, weil dieser Pflanze vis in medicando nobilis & potens zugeschrieben, oder sie für sehr viel vermögend gehalten worden, auch der durch die chemische Zergliederung sich geoffenbarte tüchtige und wirksame innere Gehalt diesem nicht widerspricht: so ist doch ihr Arzeneynutzen noch sehr geringe, nicht zwar aus ihrer Schuld, denn der trocknende, etwas herbe, anziehende und etwas salzige Geschmack beweist schon, daß es keine Muthmaßungen

seyn,

seyn, was **Geoffroy, Tournefort,** und andere uns von den sauersalzigen Bestandtheilen desselben gelehrt, viele berühmte Aerzte aber in neuern Zeiten durch die bey den Kranken auf dessen Gebrauch wahrgenommene Wirkung bestätigt haben, sondern allein deswegen, weil deren Gebrauch noch nicht zur Mode geworden, und sie mithin auch in den meisten Apotheken gar nicht zu finden ist, daher man sie selbst sammeln, und, nach der verschiedenen Gebrauchsabsicht, entweder gelinde im Schatten dörren, und nachher wie einen Thee zubereiten, oder zu zartem Pulver stoßen muß, es wäre denn, daß nur der Saft verlangt würde. Es ist aber der Gänserich ein herrliches Wundkraut. Es kühlt, hält an, und reinigt, heilt die Brüche und alle böse gefährliche Schäden und Wunden im Leibe, stillt die Bauchflüsse, die rothe und weiße Ruhr, das Blutspeyen, die allzu starke monatliche Reinigung, vornämlich aber den weißen Fluß, mit Wein oder Wasser nebst der Wurzel gekocht, und davon Morgens und Abends getrunken, oder das Pulver davon mit Fleischbrühe eingenommen. Ja nur, nach des **Matthiolus** Zeugniß, das grüne Kraut in den Schuhen unter den bloßen Fußsohlen getragen, soll den Weiberfluß stillen, und innerhalb 24 Stunden auch die rothe Ruhr heilen. Es ist dieses Kraut auch eine bewährte Arzeney wider den Nierenstein, es zermalmet ihn, und treibt daneben allen Schleim und Gries fort. **Timäus von Güldenklee** hat es wider den Nierenstein, nebst dem grünen Rockenkraut (Secale) für ein Arcanum gehalten, und beyderley mit versetzten Buchstaben an den Tag gegeben, als: Nenasira und Lecase, auch aus beyden Stücken einen Syrupum nephriticum bereitet. Das Kraut in Wein gelegt, und davon getrunken, vertreibt die Fieber, Gelb- und Wassersucht; es zertheilt auch das geronnene Blut, und ist der Leber dienlich. Mit Wermuth gebraucht, tödtet es die Würmer, und vertreibt das Grimmen. Mit Salz und Essig gestoßen, und auf den Puls

und die Fußsohlen gebunden, lindert und benimmt es die große Hitze in den Fiebern, und hebt die Kopfschmerzen. In Wein gesotten, und warm auf den Nabel gelegt, öffnet es den Leib. In Butter geröstet und auf den Leib gelegt, stillt es die rothe Ruhr. In die Schuhe gelegt, und darauf gegangen, verzehrt es die Geschwulst der Schenkel und Füße. Auf die Brüste gebunden, zertheilt es die Knollen, und vertreibt die Milch. In Wasser gesotten, und darin gebadet, lindert es das Glieder- und Hüftweh. Mit unter die Mundwässer genommen, stärkt es die wackelnden Zähne; und das lockere Zahnfleisch, mildert die Zahnschmerzen, und heilt die Halsschäden. Gepülvert, und dem Zugviehe in den gelaufenen Wolf gestreuet, heilt es ihn. In den ausgepreßten Saft Tüchlein genetzt, und über die Stirn gelegt, stillt es das Nasenbluten. Wenn man sich wund gelaufen oder geritten hat, darf man nur den schmerzenden Ort mit dem Safte streichen. Das Wasser aus diesem Kraute zu bereiten, soll man das Kraut und die Wurzel zwischen den zwey Frauentagen hacken und brennen. Es ist kräftig wider den Nierenstein, mildert das Rück- und Lendenweh; 6 oder 8 Tage lang des Morgens und Abends 2 oder 3 Loth davon getrunken, stillt es den weißen Fluß, heilt die Mundfäule, lindert das Zahnfleisch, und dient zu den Schäden heimlicher Orte. Es thut auch den rothen, rinnenden, schmerzhaften und dunkeln Augen gut, vertreibt deren Flüsse, Flecken, Blättern und Dunkelheit, und stärkt das Gesicht. Es nimmt die Flecken und Masern des Gesichts, besonders aber die Sommersprossen, hinweg. In England brauchen es die Weiber gar sehr, sich das Gesicht damit zu waschen, wider die von der Sonne verursachte braune Farbe. So heilt es auch die Wunden, fleißig damit gewaschen; und mit Tüchern aufgelegt, curirt es den Wolf. Den Rücken mit diesem Wasser gerieben, benimmt die Rückenschmerzen. Von den Blumen wird auch ein besonders Wasser gemacht, indem

man

man sie im Marienbade destillirt. Davon des Morgens nüchtern 2 oder 3 Loth, etliche Tage nach einander getrunken, stärkt den ganzen Körper, ist auch gut für den Schwindel, getrunken und das Haupt damit bestrichen; es benimmt den Schnupfen und Fluß der triefenden Augen. In nässenden Schäden, mit Tüchern aufgelegt, zieht es die Feuchtigkeiten durch die Schweißlöcher heraus. Ueber die Augen geschlagen, vertreibt es die Flecken, Flüsse und Schmerzen der Augen. Einige bereiten aus den Blumen eine Conserve, welche wider den Stein und weißen Fluß sehr dienlich ist, auch Brust- und Lungenbeschwerungen, Wunden, u. d. gl. heilt. Das Salz wird in Fiebern gelobt. Der Same ist ein bewährtes Mittel wider den Blutfluß.

*Anserinus pes*, D. Gänsefuß, wilde Melde, F. Patte d'oye; siehe unter Atriplex.

* **Ansetzen**, ist eine Verbindung zweyer Stücke oder Körper mit einander, ohne daß eine gänzliche Vermischung der Theile vorgeht. Jedoch geschieht sie theils mit einiger Vermischung der Theile ihrer Flächen, z. B. im Anschweißen, theils durch ein drittes, als: Loth, Leim, Nagel, Fäden, Haken, Pflöcke. Es ist übrigens diese Arbeit ein Mittel, nebst allen den Arten und Weisen derselben, um in einer Hauptmaterie, und zwar der äußerlichen Figur und Form, durch Vermehrung und Zusatz eine Veränderung zuwege zu bringen.

* **Ansetzen**, oder Ansatz, ist eine der zierlichsten Arten der Vermehrung der Gewächse, wodurch nämlich ein junges Bäumchen nicht an der Erde, sondern oben zwischen den Gipfeln und Früchten eines großen Baumes gezeugt wird. Obwohl Einige der Meinung sind, daß dieser Handgriff eine Erfindung der Gärtner zu unsern Zeiten sey: so irren sie doch hierin, indem Plinius, B. 17, C. 13, dieselbe bereits vor 1500 Jahren mit klaren Worten beschrieben hat. Man gebraucht hiezu entweder geflochtene Körbe, oder nur Beutel von Leinwand, oder vier-

eckige Kästchen von Holz aus zwey Stücken, welche man von einander nehmen kann; die gespaltenen und auswendig wohl glasurten Töpfe aber schicken sich hiezu am besten. Man sucht nämlich im Frühlinge, ehe die Augen hervor brechen, einen wohl erwachsenen Zweig an demselben Baume, woran man den Ansatz machen will, ritzt oder behackt den Zweig ein wenig an dem Orte, wo der Topf hangen soll, drückt den geritzten Ort durch den Spalt in den mit fetter Erde angefüllten Topf, so daß der Gipfel oben frey heraus stehe; verwahrt den Spalt, daß die Erde nicht heraus falle; bindet den Spalttopf an einen andern starken Ast des Baums, oder an einen besondern Pfahl, so fest, daß der Wind durch Schütteln dem Ansatz keinen Schaden zufügen möge, und wartet seiner mit Begießen fleißig, so wird der geritzte Ort zu faseln anfangen. Nach einem, oder auch wohl zwey Jahren schneidet man den Zweig unter dem Topfe mit einer Säge ab, nimmt das neue Bäumchen heraus, und verpflanzt es, wohin man will. Auf diese Weise kann man insgemein fast alle ausländische und einheimische Bäume und Stauden vermehren und sicher fortpflanzen; doch sind diejenigen, welche ein weichliches Mark führen, zum Ansatz nicht so bequem, als andere.

* Ansetzen, wird auch von der Colonie der Bienen gesagt, die im Schwärmen an die Zweige der Bäume, oder sonst wo, auf eine Zeitlang sich setzt oder anhängt. Z. B. der Schwarm setzt noch nicht an, so lange er noch in der Luft umher schwärmt.

Bey den Jägern, heißt Ansetzen: 1) sich auf einen Anstand begeben; 2) das Wald- oder Hiefhorn zum Blasen an den Mund nehmen; 3) die Ladung aufstoßen; 4) wenn ein einzesperrtes Wildbret über den Zeug fallen will, wird gesagt: es setzt an.

* Ansillen, heißt bey den Vogelfängern und Federschützen, einen Vogel, welcher ein Laufer oder Vorlaufer genannt wird, an einem Bändchen auf dem Vogelherde

anfesseln; und zwar so, daß der Vogel, als wäre er frey, sich bewegen und andere herbey locken möge. Es geschieht aber dieses auf folgende Art: man nimmt ein starkes Bändchen, oder einen subtilen Riemen, von einer Nestelschnur, macht einen kleinen Ring von eisernen oder messingenen Draht daran, schlägt dasselbe Bändchen oder Riemen in ein Dreyeck zusammen, nach der Größe des anzumachenden Vogels, stürzt es über des Vogels-Kopf und Füße, so daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels gerade unter den Bauch komme. Hierauf steckt man ein schwankes Rüthchen bogenweise in die Erde des Herdes, welches glatt und so gemacht seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her laufen kann. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band, ungefähr einen Finger lang, festgemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein zieht, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen läßt, oder, welches leichter geschehen kann, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthchen steckt; und dieses wird das Ansillen des Laufers auf dem Vogelherde, das Band aber, welches dem Vogel über den Kopf und die Füße angeworfen wird, eine Sille, genannt. Wie nun aber ein Vogel immer größer und stärker als der andere ist: so müssen auch zu den großen und Halbvögeln größere, bey den kleinen Vögeln aber auch kleinere Sillen in Bereitschaft seyn.

* **Anspacher Bier**, siehe Th. V, S. 21.

* **Anspannen**, ist eine den Landwirthen bekannte Arbeit, da sie die Pferde oder ander Zugvieh mit den Strängen an die Wage vor einen Pflug oder Wagen schleifen; oder die Schiebochsen, nach dem sie angejocht, zu äußerst an der Deichsel festmachen, um solche dadurch fortzuziehen. Es sind dabey, in Ansehung der Zeit, gewisse Regeln zu beobachten, damit das Zugvieh nicht

zu Grunde gerichtet werde. Man soll z. B. die Arbeit früh oder auch vor Tage, anfangen, und bey guter Zeit wieder endigen: denn, wann die große Hitze kömmt, so können die Ochsen und Pferde übertrieben werden, daher man an einigen Orten vor Tage im Felde zu arbeiten anfängt, um 8 Uhr schon aufhört, und wieder füttert, und erst Abends mit 5 bis 9 Uhr damit fortfährt; wo es aber nicht seyn kann, da muß man mit dem Futter nachsezen. Im Winter soll man das Zugvieh, wenn es allzu kalt oder schlimmes Wetter ist, nicht anspannen, sondern in dem Stalle lassen; widrigenfalls erkranken sie, und man hat für geringen Nutzen großen Schaden. Wenn die Wege stark mit Eis bedeckt sind, soll man besonders die Ochsen nicht anspannen, damit sie nicht durch Fallen entweder einen Schenkel entzwey brechen, oder im Leibe aubrüchig, und überhaupt hernach zur Arbeit untauglich werden. Vielmals werden sie durch öfters Fallen furchtsam und scheu, und sträuben sich vor dem Anspannen. Nicht minder sollen die Stränge und Ketten an der Waze gleich, und keiner länger als der andere seyn; denn sonst zieht ein Stück dabey sich bald zu Schanden, indem ein kurzer Strang die Last eher angreift, als der längere; wenn sie aber gleich sind, so agiren die Zugstricke mit gleicher Kraft in die Last.

Von diesem Worte Anspannen hat man ein anderes herzuleiten, nämlich Anspänner oder Anspanner; siehe Pferde-Bauer, oder welches in Schwaben ein Anspänniger genannt wird, der ein Pferd auf gemeine Unkosten hält, um damit bey aller Gelegenheit der Obrigkeit zu dienen. Außer den Geleitsdiensten ist zu Ulm der Anspänniger Schuldigkeit, bey stark rasenden Sturmwinden in der Stadt herum zu reiten und Wache zu halten, daß durch Auskommen eines Feuers kein Schade geschehe.

**Anspann-Güter**, nennt man daher eine Abtheilung der Dienst- und Frohngüter, deren Besitzer mit Pferde- oder Ochsenfrohnen dienen müssen. * An-

*Ansprechen, gebrauchen die Jäger, wenn sie sagen: Ich habe den Hirsch von 10, 12 ꝛc. Enden zu haben angesprochen, d. i. ich habe einen Hirsch gesehen, der hatte 10, 12 ꝛc. Enden. Sie brauchen auch das Wort Ansprechen oder Ansagen von der Spur, indem sie zu sagen pflegen: Ich habe die Spur für diese oder jene Fährte angesprochen; d. i. nach der Fährte den Hirsch beurtheilen, auch nach der Fährte angeben, was Hirsch, Thier oder Sau sey.

Ansprechen, heißt auch an einigen Orten, auf dem Markte eine Waare feil machen, und darum handeln, wobey nach den Marktgesetzen niemand, den natürlichen Rechten nach, dem andern Eintrag oder Nebeneinspruch thun soll, als wodurch der Preis der Waaren ohne Noth gesteigert wird.

*Anspringen, angehen, anlaufen, sagt man im Jagdwesen von einer Sau, wenn sie auf das Anschreyen wild wird, und auf den Jäger zugeht.

Ansprung bey Kindern, siehe Grind.

*Anstand, oder Rückstand, nennt man bey den Gütern, wenn die Pächter oder Käufer ihre Schuldigkeit nicht abtragen.

*Anstands-Brief, L. Litteræ induciales oder moratoriæ, Indultum moratorium, heißt in Rechten ein Brief, welcher von der hohen Landesobrigkeit ertheilt worden, wodurch ein Schuldner wider den Anlauf seiner Gläubiger auf eine Zeitlang geschützt wird, bis er sich erholen und Mittel finden könne, sie zu befriedigen. Dergleichen Briefe werden auch eiserne Briefe genannt, weil binnen solcher Zeit ein Schuldner gleichsam eisern wird, indem ihm seine Gläubiger nichts anhaben können. Bey den Franzosen sind es die Lettres de delay, oder de respit, weil binnen einer gegebenen Zeit die Schuldner gleichsam ausschnaufen, und sich wieder erholen. Insgemein wird ein Anstandsbrief auf fünf Jahr ertheilt, deswegen er ehemals auch Quinquennel hieß; wenn 1) der Schuldner glaubhaftes Zeugniß

beygebracht, daß er an seinem Gute und Vermögen merklichen Schaden gelitten; 2) daß solches nicht aus seiner Schuld, sondern durch Zufälle, geschehen; und endlich 3) wenn er Versicherung geben kann, daß nach solcher Zeit die Zahlung erfolgen soll. Es soll aber der Anstand keine Statt haben 1) in dem schuldigen Tag- und Liedlohne der Handwerker und Arbeiter; 2) wenn der Schuldner in der Schuldverschreibung sich dessen ausdrücklich begeben; 3) in Schulden, welche Kirchen und milde Stiftungen angehen; 4) in Steuer- und Kammerschulden; 5) in Vormundschaftsschulden; 6) in Schulden, die aus geborgten täglichen Eßwaaren erwachsen; 7) in Schulden, die nach erhaltenem Anstande gemacht werden; 8) in hinterlegten Geldern; 9) bey rückständigen Pachtgeldern ꝛc. Mehrere Fälle giebt der Codex Fridericianus an. Derjenige, der einen Anstandsbrief erhalten hat, kann mittler Zeit ausgeklagt, vor dem Ablaufe aber der verliehenen Frist, zur Zahlung nicht angestrengt, auch nicht mit Arrest belegt werden, es sey denn, daß er sich der Flucht verdächtig gemacht hat. Von der beym Gesuch der Anstandsbriefe zu stellenden Caution, siehe den Artikel: Caution.

Bey den Jägern wird Anstand derjenige Ort genannt, wo man des Morgens oder zu Abends hingeht, etwas zu schießen, was von oder zu Holze zieht.

**Anstechen**, Fr. Aiguillonner. Also sagt man unter den Ackerleuten: Stich diesen Ochsen an, er greift sich nicht an, wie er soll. Wenn die Ochsen vor dem Pfluge nicht faul werden sollen, muß man sie von Zeit zu Zeit anstechen.

**Anstecken**, oder Anzapfen, heißt in der Wirthschaft, aus einem frischen und vollen Bier- Wein- oder Rosentfasse den Zapfen behutsam heraus nehmen, und dagegen einen Hahn geschwinde hineinstecken, damit man dadurch das Getränk bequem ablassen könne. Dieses

Anste-

Anstecken wird am besten, ohne daß viel aus dem Fasse bey Ausziehung des Zapfens vorbey laufe, verrichtet, wenn vorher das Faß voll gefüllt, und hernach dessen Spund oben zugeschlagen wird, denn auf solche Weise kann wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen heraus gezogen wird, aus dem Fasse ablaufen.

Anstecken heißt auch einen Schuß anzünden.

Einen andern Verstand hat dieses Wort, wenn es von allerley Seuchen und Krankheiten, welche sich andern mittheilen oder fortpflanzen, gebraucht wird. Man nennt nämlich Ansteckende Seuchen und Krankheiten, Fr. Contagion, L. Morbi contagiosi, alle diejenigen, welche von einem Individuo oder Patienten, einem andern der mit ihm umgeht, ißt und trinkt, seine Kleider anzieht, oder in einem verschlossenen Zimmer die Ausdünstungen eines solchen kranken Menschen in sich schluckt, mitgetheilt werden, auch so gar, wie in pestilenzialischen Seuchen geschieht, von einem Hause, Dorfe oder Stadt in die andere sich einschleichen. Die größte Ursache zu solchem ist wohl unstreitig die Luft, indem die meisten Veränderungen des Wetters hauptsächlich von ihr entspringen, und die von uns eingezogene Luft, nach ihrer verschiedenen Beschaffenheit, auch in unserm Geblüte und andern natürlichen Feuchtigkeiten des menschlichen Körpers auf verschiedene Art wirkt. Es können die Menschen angesteckt werden durch stinkende und scharfe Nebel, welche ziemlich lange, und fast bis um den Mittag liegen bleiben, und des Abends sich bald wieder einfinden, auch wohl gar von dem Morgen an bis auf den Abend dauern; wie auch durch einen lange anhaltenden, und Laub, Gras, Früchte und Getreide in eine gänzliche Fäulung und Verderbniß setzenden Regen, zumal wenn nach demselben in den Pfützen kleine Frösche mit aschfarbigen Rücken und blauen Bäuchen, oder sonst auch auf den Feldern allerley Gewürme und Ungeziefer, sich finden

den lassen, welche die Gewächse beschmeißen, und, wenn sie sterben, die Luft mit ihrem Gestanke erfüllen, und verunreinigen. Imgleichen, wenn die Hitze in dürrem Sommer allzu lange anhält, ohne daß ein kühler Regen die Luft und das Erdreich erfrischt oder erquickt. Oder, wenn in den Hundstagen die kühlen Winde ausbleiben, oder sonst etliche Tage oder Wochen eine gänzliche Windstille verspürt wird, indem die Winde, wenn sie die Luft durchwehen, dieselbe vor aller Fäulniß bewahren, hingegen aber, wenn sie ausbleiben, solche verursachen und vermehren. Ferner kann man auch ansteckende Krankheiten daraus abnehmen, wenn sich starke Erderschütterungen und Erdbeben ereignen, wodurch allerhand schwefelige Dünste sich mit der Luft vermischen, dieselbe verunreinigen und vergiften; imgleichen, wenn bey heißem Sommer und allzu lange anhaltender Dürre die Brunnen, Teiche und Wässer mehrentheils austrocknen, die Fische absterben und verfaulen, daher die Luft mehrentheils mit einem sehr übeln Gestank anfüllen; welches ebenfalls zu erfolgen pflegt, wenn sich allerley fremdes fliegendes Ungeziefer in großer Menge sehen läßt, welches das Laub auf den Bäumen, wie auch die Feldfrüchte in kurzer Zeit gänzlich verzehrt, hierauf mit völligem Schwarm sich in die Seen und Teiche stürzt; wenn ferner Spinnen, Kröten, u. d. gl. die Feld- und Gartenfrüchte beschmeissen, durch deren Genießung (wenn nicht vorher alle Blätter wohl durchsucht und ausgeschlagen werden,) wir manches Giftiges in uns schlucken. Nicht weniger ist, wo nicht eine völlig, doch sehr weit um sich fressende Seuche zu befürchten, wenn in der Nähe große Schlachten und Niederlagen geschehen, die Leichen lange auf der Wahlstatt liegen geblieben, oder doch nur obenhin eingescharret worden; wenn sich bereits ein Sterben unter dem Viehe findet, oder wohl gar ein und anderes krankes geschlachtet und unwissend verspeißt

speißt wird, welches zu verhüten die Obrigkeit an allen Orten gute Aufsicht vorzukehren hat.

Die Alten haben als gewisse Zeichen der bald folgenden ansteckenden Seuchen angegeben, wenn die Mäuse und anderes Ungeziefer sich aus den Häusern und Städten verlieren, oder haufenweise bey hellem Tage hinaus ziehn; wenn die Schwalben und Störche ihre Nester zerreißen, und vor der gewöhnlichen Zeit davon ziehn, oder wohl gar im Frühlinge ausbleiben. Wenn die Bäume zweymal blühn, will man ebenfalls nichts gutes daraus schließen; wenn auch das Laub und die Blätter von den Bäumen vor der Zeit abfallen, halten es Viele für ein Zeichen eines unfehlbar erfolgenden Viehsterbens.

Bemerkt man nun dergleichen Zeichen, welche in der That nicht zu verwerfen sind, so muß ein Hausvater sich und den Seinigen bey Zeiten, den Leib reinigen, Aderlassen, oft in den Stuben, Häusern und Ställen räuchern, Schießpulver anzünden, die Früh- und Abendluft meiden, oder doch etwas zum Präservativ zu sich nehmen, dabey aber auch mäßig im Essen und Trinken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, bey stinkenden Nebeln nicht nüchtern ausgehn, und besonders die weiße Pimpinellwurzel fleißig im Munde käuen, den Speichel aber auswerfen, welches insonderheit diejenigen thun müssen, welche öfters und lange bey Kranken, die solche ansteckende Seuchen haben, sich aufhalten müssen. Siehe auch epidemische Krankheiten.

**Ansteckende Krankheiten des Viehes**, epizootische Krankheiten, Land-Seuchen; siehe Vieh-Seuche.

**Ansehen**, oder sich anstellen, bey den Jägern, um etwas zu schießen. Einige nehmen auch das Wort ansehen für aufsitzen, d. i. wenn ein Vogel auf einen Baum sich ansetzt: Andere sprechen ansteigen oder antreten.

Anstehen sagt man auch an einigen Orten von den Dienstbothen, wenn sie in die Dienste eines andern treten, dazu gewisse Termine oder Tage festgesezt sind, an welchen sie anstehen müssen.

Ansteigen, siehe den vorhergehenden Artikel.

Anstellen, heißt 1) in der Oeconomie, dem Gesinde, Tröhnern und andern Arbeitern anbefehlen, was dieselben von Zeit zu Zeit zu verrichten und zu arbeiten haben. Hiebey ist vornämlich eine richtige Ordnung höchst nothwendig, damit nicht das leztere zuerst, und also zu Schaden, gearbeitet werde. Was des folgenden Tages gearbeitet werden soll, muß des Abends vorher angestellt, und einem jeden Gesinde seine Arbeit insonderheit anbefohlen werden, damit sich keiner auf den andern verlasse, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlassen werde.

2) Bey den Wasserbrennern, heißt anstellen, wenn sie Branntwein, Aquavit, Schlagwasser, oder andere gute gebrannte Wässer abzuziehen willens sind, und einige Tage vorher die dazu gehörigen Species, in dem Wein, Branntwein, oder auch nur Wasser, weichen und stehen lassen, um solches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu destilliren, damit solchergestalt die kräftigsten Theile extrahirt werden können.

3) Bey den Jägern heißt dieses Wort, sich an einen solchen Ort stellen, dahin das Wild von den Jägern und Hunden getrieben wird, um solches, wenn es kömmt, zu schießen. Es wird auch gebraucht, wenn sich einer mit seiner Flinte oder Büchse an einen Ort stellt, wo er ein Wild vermuthet, oder gespürt hat, um solches zu erlangen. Einen solchen verborgenen Ort, aus welchem man das vorbeygehende Wildbret, welches den Jäger nicht gewahr wird, mit der zum Feuergeben aufgezogenen Flinte erlegen kann, nennt der Jäger Anstell-Ort; und man sagt deswegen:

Des Morgens ist es gute Zeit sich anzustellen. Bey Verpachtung des kleinen Weidewerkes wird an einigen Orten nur das Hetzen der Hasen, nicht aber das Anstellen auf dieselben, erlaubt. Siehe auch Anlegen, und Anstehen.

* **Anstoßen**, bedeutet in der Landöconomie so viel als angränzen; daher werden die nächsten Nachbarn, welche mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wiesen, Hölzern ꝛc. an einander gränzen, Anstößer genennt.

**Anstoßen**, mit den Gläsern, siehe Choquiren.

**Anstrecken**, oder, wie man im Plattdeutschen sagt: antrecken; siehe Strecken.

* **Anstreichen**, geschieht mit Farben, mit welchen eine Figur, theils zum Zierrath, um ein gutes sauberes Ansehen zu gewinnen, theils auch, damit solches länger halten, und wenn insonderheit Oehl unter die Farben gemischt wird, nicht so leicht verfaulen, oder von Würmern abgenagt werden soll.

**Anstrich** der Karpfen, siehe unter Karpfe.

**Anstrich**, gelber zu Pasteten; siehe unter Pastete.

* **Anstricken**, heißt an etwas Gestricktem, als: einem Netze, Strumpfe, Handschuh ꝛc. noch etwas hinzu thun, um dasselbe zu verlängern oder zu erweitern, oder das Schadhafte wegnehmen, und etwas neues dafür durch Stricken an die Stelle setzen.

**Ansud**, bey den Färbern; siehe unter Färben.

**Anta**, das Anta-Thier; ein Thier in Brasilien und Paraguay, dessen Beschreibung noch nicht recht bestimmt zu seyn scheint. In der Größe gleicht es ungefähr einem halbjährigen Stier. Einige sagen, es komme, seiner ganzen Leibesgestalt, besonders den Augen, dem Kopfe und den Füßen nach, einiger Maßen einem Schweine bey; Andere behaupten, es sey vom Esel nur durch die kleinen Augen, und den sehr lappigen Schwanz ohne Haare, unterschieden. Darin aber kommen die Beschreibungen überein, daß der Rücken

dieses

dieses Thieres etwas krumm gebogen sey, daß der Rüssel noch weit über den Mund hervor rage, und das Thier denselben, wie der Elephant, durch eine sehr starke Spannader zusammenziehen und ausstrecken könne. Die Haut ist überaus dick, braun und kurzhaarig. Das Thier ist sehr geil, und läuft viel bey Nacht herum, thut auch den Baumfrüchten und dem Zuckerrohr großen Schaden. Es gehört zwar nicht unter die Amphibien, doch schwimmt es über die stärksten Flüsse. Uebrigens ist es ein sehr träges und faules Thier, welches das Licht dermaßen scheuet, daß es sich öfters in den dichten mittelländischen Waldungen den Tag über zu schlafen hinlegt, so daß man es nur des Nachts, niemals aber den Tag durch, erjagen kann, ungeachtet Aristoteles und Scaliger glauben, daß es in Asien kein Erdthier von dieser Art gebe. Wenn sein Fleisch noch jung ist und recht zubereitet wird, kann es zur Speise dienen, und schmeckt wie Rindfleisch, daher auch die Mittelländer und alle, die nahe an der See wohnen, sehr oft dasselbe essen. Die Kriegsleute machen aus der Haut gewisse Arten Helme, welche für Pfeile undurchdringlich sind. Von den Portugiesen wird dieses Thier Anta, und von den Brasilianern Tapiierete, genannt.

*Antacæus Boryſthenis Rondeletii*, siehe Hausen.

*Antacæus ſtellaris*, siehe Stör. (Stern-)

*Antapeliores*, siehe Nord-Ost.

*Ante* oder Ente, siehe Pfropf-Reis.

*Antenaire*, ist der Name eines jährigen Falken, der sich noch nicht gemauset hat, aber doch nisten will.

* *Antenale*, heißt eine Art Seevögel beym Vorgebirge der guten Hoffnung. Unter seinen Federn liegen kleine Flaumfedern, die der feinsten Wolle gleichen, und einen magenstärkenden Umschlag abgeben, welcher alle Unverdaulichkeit heben soll.

*Antennæ*, Fr. Antennes; siehe Fühl-Horn.

**Anthal**, siehe Andal.

*Anthea*, siehe Anthias-Fisch.

*Antheil, wird genennt, wenn jemand an einem Gute einen Theil hat, und denselben sich zueignet.

Bey dem Weinhandel heißt Antheil die Hälfte von einem ungarischen Weinfasse. Siehe Andal.

*Anthelmia*, Caryophyllus Americanus anthelminticus; siehe Spigelia.

*Anthemis*, siehe Kamille.

*Antherae*, (von Ἄνθηρος blumicht) L. Apices, heißen in der Botanik die Gipfel, Köpfchen oder kleinen Kölbchen, welche in der Mitte der Blume auf den Staubfäden (Stamina) stehen.

*Anthericum*, Erdspinnenkraut, Feldlilie; siehe Zaunblume.

*Anthericum*, ossifragum *Linn.* Beingras; s. unter Gras.

*Anthias-Fisch, der röthliche Meer-Brassen der bahamischen Inseln, der heilige Fisch, Anthias, Anthea quartus Rondeletii WILLUGHB. Callionymus, Piscis sacer ÆLIANI. Forte etiam Orphus veterum, RONDEL. GESN. Wir finden ihn bey den Alten in der Classe der schuppigen Seesteinfische, und sowohl Oppian als Rondelet und Aldrovand, zählen vier Hauptgattungen derselben. Die Neuern haben ihn in der Classe mit Spitzfloßfedern, unter dem Stammgeschlechte, welches den Namen Labrus führt. Der Ritter Linné bezeichnet ihn also: Labrus Anthias, totus rubescens, cauda bifurca. Nach des Catesby Beschreibung und Abbildung ist der obere Theil des Kopfs dunkelschwarz; der untere aber, so wie die Ohren, mit Roth und Violet schattirt. Der Rücken ist obenher dunkelröthlichbraun. Auf dem weißen Bauche spielt das Rothe noch heller. Die Augenringe sind schön hellroth. Der Mund ist ziemlich weit. Beyde Kiefer sind mit sehr kleinen und scharfen Zähnen besetzt. Dieser Fisch hat 5 Flossen, nämlich eine lange stachlige braune auf dem Rücken, wie die Bärsche, zwo rothe hinter den Ohren, eine rothe am Bauche, und eine rothe nicht weit vom

Schwanze. Dieser Fisch gleicht äußerlich einem Barsch, und sein Fleisch ist von köstlichem Geschmack, daher sie ihn auf den bahamischen Inseln allen übrigen Fischen vorziehen.

Bey den Alten liest man wunderbare Geschichten von diesem Fische, indem schon **Aristoteles** z. B. für bekannt annimmt, daß man weit und breit kein wildes Thier antreffe, wo diese Fische sich aufhalten und gefangen werden, daher sich auch die Wassertaucher in denselben Gegenden getrost unter das Wasser wagen, und daher diesem Fische den Namen des heiligen Fisches beylegen. Doch muß man dabey dem **Aristoteles** das Recht wiederfahren lassen, und eingestehen, daß er diese Erzählung nicht auf Aberglauben gründe, indem er alsbald ein ähnliches Beyspiel hinzu setzt, aus dessen Vergleichung er vermuthet, daß dieser Umstand nicht anders, als gleichsam von ungefähr, und aus einem anderwärts vielfältig beobachteten Naturtriebe, geschehe, wie man wahrnehme, daß es an denjenigen Orten und Gegenden nicht leicht Schnecken gebe, wo Schweine und viele Feldhühner sich aufhalten. Eben diesen Umstand führt **Plutarch** von diesen Fischen an, und setzt hinzu, daß, wo diese Fische sich aufhalten, auch andere desto sicherer sich fortpflanzen; in Ansehung der Ursache aber trägt er theils auf einen besondern Widerwillen anderer Thiere vor diesem Fisch an, wie man auch also findet, daß die Elephanten die Schweine fliehen, und die Löwen die Hähne; theils schreibt er die Sache einem besondern Naturtriebe zu, davon wir unter den Thieren viele ähnliche Beyspiele finden, vermöge dessen diese Fische alle Gegenden fliehen, wo sie etwa solchen Nachstellungen ausgesetzt wären, und hingegen an denjenigen Orten bleiben, wo die Erfahrung sie gelehrt hat, da sie sich am sichersten aufhalten können. Was **Aelian** von diesen Fischen anführt, scheint noch fast unglaublicher zu seyn, indem er uns bereden will, daß sie, wenn sie gefangen sind, sehr betrübt aussehen, und ihrem

be-

bevorſtehenden Tode recht traurig entgegen zu ſehen, und ihn wehmüthig abzubitten ſcheinen, ja ſich noch alle Mühe geben, wo möglich zu entwiſchen, und ſich ſtellen, als ob ſie nur der Netze ſpotteten, es auch oft wagen, über dieſelben hinaus zu ſpringen, da man ſie gemeiniglich erſt todtſchlagen muß; wenn es aber auch noch geſchieht, daß ſie glücklich entgehen, ſpringen ſie lieber auf die Erde hinaus, welche ihnen ſonſt ſo verhaßt iſt, und wollen lieber daſelbſt gutwillig ihr Leben einbüßen, als mit Gewalt todtgeſchlagen werden. Eben alſo brauchen ſie, nach des **Plutarchs** und **Plinius** Berichte, ſehr viele Liſt, ihre gefangenen Cameraden frey zu machen; denn, ſobald ſie ſehen, daß einer mit dem Hamen gefangen iſt, laufen ſie hinzu, und wenden die größte Gewalt an, mit ihrem ſtacheligen und rauhen Rücken den Strick, woran er hängt, entzwey zu ſchneiden.

* *Antholyſa*, Antholyza. Dieſe Pflanze hat bis jetzt noch keinen deutſchen Namen. **Breyne** nennt ſie Gladiolus, mit welchem ſie auch die meiſte Aehnlichkeit hat. Der Ritter **Linné** hat dieſes Pflanzengeſchlecht in die erſte Abtheilung ſeiner dritten Claſſe geſetzt, die er Triandria Monogynia nennt, weil die Blüthen drey Staubfäden und einen einzigen Griffel haben. Die Pflanze hat eine, wie die Dachziegel über einander liegende, wechſelsweiſe wachſende, Scheide, welche bleibend iſt. Die Blume beſteht aus einem einzigen Blatte, iſt röhrig, und öffnet ſich oberhalb mit zuſammengedrucktem Rachen. Die obere Lippe iſt zart, lang, ſteif und wellenförmig; ſie hat zween zerriſſene Lappen, die an ihrer Baſis mit einander vereinigt ſind. Die untere Lippe iſt dreyſpaltig und kurz, und der mittlere Abſchnitt kehrt ſich unterwärts. Sie hat drey lange Staubfäden; zween derſelben ſtehen unter der obern Lippe, und der dritte befindet ſich in der untern Lippe. Dieſe Staubfäden ſind mit ſpitzigen Kölblein gekrönt. Unter der Blume liegt der Eyerſtock, welcher einem Griffel, der die Länge der

Staubfäden hat, zur Stütze dient. Dieſer Griffel hat eine zarte, dreyſpaltige, rückwärts gebogene Narbe. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein rundliches dreyeckiges Behältniß mit 3 Zellen, in welchem ſich viele dreyeckige Samen befinden. Die Sorten ſind:

1. Antholyza, woran die Blumenlippen ſich aus einander ſtrecken, Antholyza (ringens) corollæ labiis divaricatis, fauce compreſſa. *Linn.* Gladiolus floridus rictum referens coccineus, ſuprema lacinia erecta & fiſtuloſa *Breyn.* Cunonia dicta. Dieſe Sorte hat runde, rothe, knollige Wurzeln, aus welchen verſchiedene rauhe, mit Furchen verſehene, Blätter heraus kommen, die in der Höhe faſt einen Schuh, in der Breite aber einen halben Zoll, betragen. Zwiſchen denſelben kömmt der Blumenſtängel unmittelbar aus der Wurzel heraus, welcher 2 Schuh hoch wächſt, haarig iſt, und viele Blumen hat, die auf allen Seiten daran wachſen. Dieſe Blumen beſtehen aus einem einzigen Blatte, welches oben in 6 ungleiche Theile zerſchnitten iſt. Einer von dieſen Abſchnitten ragt weit über die andern hinaus, und ſteht aufrecht. Die Ränder ſind wellenförmig und zuſammengeſchloſſen, und ſchließen die 3 Staubfäden ein. Die Blumen ſind roth, und kommen im Junius zum Vorſchein. Der Same wird im September reif.

2. Antholyza mit ſchmalen gefurchten Blättern und weißen Blumen, welche an der einen Seite des Stängels ſtehen, Antholyza (ſpicata) foliolis linearibus ſulcatis, floribus albis uno verſu diſpoſitis, *Linn.* Die Wurzeln dieſer Sorte kommen, in Anſehung ihrer Geſtalt und Größe, mit den Wurzeln des Frühlingscrocus überein, außer daß die äußere Haut dünn und weiß iſt. Aus denſelben kommen 5 bis 6 lange ſchmale Blätter heraus, welche tiefe Furchen haben; zwiſchen dieſen ſteigt der Blumenſtängel heraus, welcher 1½ Schuh hoch iſt, und ſich auf die eine Seite gegen den

Gipfel

Gipfel zu neigt, wo die Blumen heraus kommen, die auf einer Seite und aufrecht ſtehen. Von dieſen Blumen hat jede eine Scheide von einem Blatte, welches in 2 Theile getheilt iſt, die zugeſpizt ſind. Dieſe Scheiden ſind bleibend. Die Blume beſteht aus einem einzigen Blatte, welches eine lange Röhre hat, und oben in 6 ungleiche Abſchnitte eingetheilt iſt, die ſich ausbreiten, am Rande wellenförmig und einwärts gebogen ſind. Die 3 Staubfäden ſtehen unter dem obern Abſchnitte, welcher größer iſt, als die andern; darunter ſteht der dreyſpaltige Griffel, welcher mit einer purpurrothen Narbe gekrönt iſt. Wenn die Blume verblüht iſt, wird aus dem Eyerſtock ein dreyeckiges Samenbehältniß mit 3 Zellen, welche mit dreyeckigen Samen angefüllt ſind. Die Blumen dieſer Sorte ſind weiß, und kommen im May zum Vorſchein.

Dieſe Pflanzen wachſen urſprünglich in Afrika, und von daher iſt der Same gekommen, den man zuerſt in den holländiſchen Gärten ausgeſäet hat, wo dieſe Pflanze lange die Zierde einiger ſchönen Gärten geweſen iſt. Man zieht ſie aus den Setzlingen, deren die knollige Wurzel eine große Menge treibt; oder auch durch den Samen, welcher manchmal in Europa reif wird. Sobald derſelbe reif geworden, muß man ihn ausſäen; denn wird er außerhalb der Erde bis in den folgenden Frühling aufbehalten, ſo ſchlägt er öfters nicht an, und bleibt allzeit ein Jahr, und noch länger, in dem Boden, ehe er aufgeht. Säet man den Samen in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, und gräbt dieſelben in ein altes Lohbeet ein, welches ſeine Wärme verloren hat, giebt ihnen auch bey heißem Wetter um den Mittag Schatten, ſo wird er im folgenden Winter aufgehen. Deswegen muß man ihn mit Gläſern wohl vor der Kälte verwahren, weil ſonſt die jungen Pflanzen verderben möchten. Man läßt ſie aber zwey Jahr in den Töpfen, wenn die Pflanzen nicht zu dicht beyſammen ſtehen; dieſe

Zeit über werden ſie hinlänglich erſtarken, daß man alsdann jede in einen beſondern, kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf ſetzen kann. Die Zeit, dieſe Wurzeln zu verſetzen, fällt in den Julius oder Auguſt, wenn ihre Blätter verwelkt ſind. Im Sommer kann man die Töpfe in die freye Luft, im Winter aber unter das Gerähme eines Miſtbeetes ſetzen, denn ſie iſt nicht gar zart: aber wo es dampft, da werden die Blätter dieſer Pflanzen gern ſchimmlich. Die Wurzeln treiben im Herbſte, und im May fangen die Blumen an ſich zu zeigen. Der Same wird im Auguſt reif, und bald darauf welken die Blätter und Stiele; alsdann aber können die Wurzeln ausgehoben, und 6 Wochen oder 2 Monate auſſerhalb der Erde aufbehalten werden, da man ſie dann zu allen Zeiten leicht von einem Lande in das andere bringen kann. Dieſe Blumen geben viel Zierde, wenn ſie blühen; und da ſie nur wenig Wartung brauchen, ſo verdienen ſie in jedem ſchönen Garten einen Plaz.

*Anthophylli*, ſiehe Nelke. (Gewürz-)

*Anthora*, Aconitum ſalutiferum, Giftheil; ſiehe Aconitum, No. 4.

*Anthoſpermum*, Fr. Arbriſſeau ambré, oder Herbe odorante du Cap de bonne eſperance, Engl. Ambre-Tree, D. der Ambra-Baum. Er hat männliche und weibliche Blüthen in verſchiedenen Pflanzen. Die männlichen Blüthen haben keine Blumenblätter, ſondern nur einen gefärbten Kelch von einem einzigen Blatte, welches faſt bis auf den Grund hinab in 4 Theile zerſchnitten iſt. Aus dem Grunde kommen 4 zarte Staubfäden heraus, welche mit langen viereckigen Kölblein gekrönt ſind, die in der Mitte durch eine tiefe Furche haben. Die weiblichen Blüthen ſind eben ſo gebauet, wie die männlichen, nur daß ſie keine Staubfäden haben; anſtatt derſelben liegt unten auf dem Grunde ein runder Eyerſtock, welcher 2 zurückgebogene und mit zarten Narben verſehene Griffel unterſtüzt. Aus dem Eyerſtocke

wird

wird hernach eine rundliche Capſel mit 4 Zellen, worin verſchiedene Samen enthalten ſind.

Man hat von dieſem Geſchlechte nur eine Sorte, nämlich den Ambrabaum mit glatten Blättern, Anthoſpermum (Aethiopicum) foliis lævibus, *Linn.* Dieſe Pflanze iſt ſchon ſo lange in den botaniſchen Gärten unter dem Namen Frutex Africanus, Ambram ſpirans, oder des Ambrabaumes, bekannt geweſen. Sie wird in den meiſten Gärten der Liebhaber, welche eine Sammlung zarter Pflanzen haben, gezogen; ſie läßt ſich auch leicht durch das Einſetzen abgeſchnittener Zweiglein, die man in den Sommermonaten in eine Rabatte von leichter Erde ſetzen kann, fortpflanzen. Dieſe werden innerhalb 6 Wochen Wurzeln ſchlagen, wenn ſie, nach Beſchaffenheit der Witterung, gehörig begoſſen und im Schatten gehalten werden. Setzt man aber dieſe Zweige in Töpfe, und gräbt dieſelben in ein mäßig warmes Miſtbeet, ſo werden ſie noch eher wurzeln; man kann ſich auch alsdann ein viel beſſeres Wachsthum derſelben verſprechen. Hernach muß man ſie ſamt der Erde ausheben, und in Töpfe, die mit leichter ſandiger Erde angefüllt ſind, ſetzen, und bis in den October in die freye Luft ſtellen. Alsdann bringt man ſie in das Gewächshaus, und ſetzt ſie daſelbſt ſo, daß ſie, ſo viel möglich, von andern Pflanzen nicht bedeckt ſtehen. Den Winter über müſſen ſie, doch auf einmal nicht gar zu ſtark, begoſſen werden. So viel es das Wetter erlaubt, kann man ihnen friſche Luft geben; denn wenn ſie zu ſehr eingeſchloſſen ſind, werden ſie gern ſchimmlig, und verderben bald hernach. Wenn alſo das Gewächshaus dümpfig iſt, wird es ſehr ſchwer ſeyn, dieſe Pflanzen den Winter hindurch zu erhalten.

Die Schönheit dieſes Staudengewächſes beſteht in den kleinen immergrünen Blättern deſſelben, die ſo dicht beyſammen, als an der Heide, wachſen, und wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibt, geben ſie einen angenehmen

men Geruch von sich. Man muß sie aber immer aus den abgeschnittenen Zweiglein nachziehen; denn die alten Pflanzen verderben gern, indem sie selten über 3 bis 4 Jahr dauern.

Man kann sie entweder als Hecken, oder als Pyramiden, ziehen, indem sie sich auf jede beliebige Art bequemen. Man muß aber nur selten bescheren oder beschneiden, weil sie sonst zu dick in einander wachsen, welches den Zutritt der Luft in das Innere der Hecke abhält, das Abfallen der Blätter verursacht, und solchergestalt ein schlechtes Ansehen des ganzen Gewächses nach sich zieht. Man kann auch den Stamm sicher woran anbinden, damit er gerade wachse.

Man hat erst seit etlichen Jahren einige weibliche Pflanzen in den Gärten; denn alle diejenigen, welche man ehemals zog, waren männliche Pflanzen, die von den abgeschnittenen Zweigen gezogen und also gehalten wurden. Man bekam also in England von diesen Pflanzen nie einen Samen, bis vor einigen Jahren, da Miller Samen von dem Vorgebirge der guten Hoffnung erhielt, aus welchem er viele Pflanzen beyderley Geschlechts, und etliche wenige darunter auch mit Zwitterblumen gezogen, welche Samen trugen, und woraus hernach wieder Pflanzen gezogen werden konnten.

*Anthoyssa*, siehe unter Hyacinthe.

*Anthulia*, Anthora, Giftheil; siehe Aconitum, N. 4.

*Anthyllis*, Vulneraria rustica *Tourn. Bauh.* Deutsch; Wund-Klee, gelber Hasen-Klee; siehe Wund-Kraut.

* *Antichambre*, L. Anticamera, D. Vorgemach, Vorsaal, Vorzimmer, oder der verschlossene Raum vor den von einer Herrschaft bewohnten Zimmern, ist insgemein der Aufenthalt der Bedienten, damit sie nicht nur hurtig bey der Hand seyn, sondern auch verhindern mögen, daß niemand unangemeldet zur Herrschaft hinein gehe. An hohen Höfen findet man zuweilen etliche

Vor-

Vorgemächer vor der Herrschaften Zimmern, damit Standes- und andere Personen, auch sämtliche Hofbediente sich darin an Gala-Audienz- und andern Tagen, nach ihren verschiedenen Verrichtungen versammeln und aufhalten können. Die mancherley Classen der Rangordnungen machen dabey oft ein eigenes Ceremoniel aus, über welchem von den dazu besonders bestellten Personen genau gehalten wird.

Anticipiren, wird von den Uhren gesagt, wenn sie zu schnell die Stunden schlagen oder zeigen. Im Handel und Wandel aber, der Vorschuß an Gelde, oder die Bezahlung einer Schuldverschreibung vor der Verfallzeit.

*Anticoeur*, Avantcoeur, Ancoeur, siehe Cardialgie der Pferde.

Antidatiren, Antidatum; siehe unter Datum.

*Antilesma*, *Linn.* siehe Schlangenbeere.

Antillisches Brod, siehe Cassave.

*Antilope*, Animal du Musc, Gazelle, Bisam-Thier; siehe Bisam, und Gazelle.

*Antimonium*, Fr. Antimoine; siehe Spießglas.

* Antipathie, nennt man eine solche natürliche Feindschaft, Abneigung, Verabscheuung oder Widerwärtigkeit unterschiedlicher Körper, die gar nicht mit einander bestehen können, sondern von ganz entgegengesetzter Natur sind. Dergleichen findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier, z. B. die Katzen, nicht leiden kann, ja allerley gewaltige Alterationen in des Thieres Gegenwart, und vor dessen Ausdünstungen, wenn man dasselbe auch nicht sieht, empfindet; sondern auch unter den Gewächsen, Bäumen, Kräutern, und Pflanzen. So war vor Zeiten eine Regel: Ein Oehl- und Eichenbaum, ein Feigenbaum und Weinstock hätten eine Antipathie gegen einander, welches aber aus ihren Wurzeln, und der daher verschiedenen Vegetation

herzuleiten ist. Die Antipathie des Nußbaumes gegen alle Pflanzen fällt gänzlich weg, wenn man betrachtet, daß auch die Gewächse nicht fortkommen, wenn sie unter dem Schatten liegen. Unter diese Antipathiemährchen ist zu rechnen, was Plinius, und mit ihm Carlowitz, von dem Aeschenbaume und der Schlange erzählen.

Von den Naturtrieben der Thiere läßt sich das Wort Antipathie besser gebrauchen; denn, man bemerkt es, als eine Sache der Erfahrung, daß ein gewisser eingepflanzter Naturtrieb ein Geschlecht mit dem andern näher verbindet, und daß hingegen aus eben diesem Triebe, dessen Quellen wir bisher noch nicht ganz erschöpfen können, eines von dem andern ganz zuwider ist, es ohne Anstand tödten und aufreiben kann, da es andere, die ihm eben so wenig Widerstand thun könnten, nicht nur bey Leben läßt, sondern auch sich recht freundschaftlich mit ihnen beträgt. Die offenbarsten Beyspiele davon hat man sowohl an den vierfüßigen Raubthieren, als auch an den Raubvögeln, wiewohl man nicht in Abred; seyn kann, daß Einige auch bey manchen einen solchen von Natur eingepflanzten Widerwillen annehmen, wo nichts weniger da ist, sondern viel natürlichere Gründe der Verfolgung zu finden wären, als daß z. B. ein solches Thier, welches von dem andern verfolgt wird, offenbar seinem Verfolger weniger Widerstand zu thun im Stande, oder näher bey der Hand, und leichter von ihm aufzutreiben ist, daß ihm sein Fleisch besser schmeckt, und was dergleichen Umstände mehr sind; denn der Hauptgrund der Verfolgung liegt wohl bey allen in dem eingepflanzten Triebe, sich zu erhalten, und eine bequeme Nahrung aufzusuchen.

Unter andern ungemein vielen ähnlichen Beyspielen aus der Naturgeschichte der Thiere, kann man gar wohl dem Hirsche eine Antipathie gegen die Schlange beylegen. Denn, wenn der Hirsch eine Schlange merkt, faßt er das Maul voll Wasser, schüttet dasselbe in ihre Höhle, zieht

se

sie durch seinen Athem heraus, und zertritt sie mit Füßen. Solche Fälle von Verabscheuungen der Thiere können allerley z. B. widrige Ausdünstungen zum Grunde haben, oder, wegen scharfer Sinne, einem Thiere vor dem andern sehr empfindlich seyn, wie von dem Geruche der Hunde jedermann bekannt ist. Auf ähnliche Art kann es etwa geschehen, daß ein Pferd, wie man vorgiebt, über einen Ort, wo unter der Erde etwas von einem Wolfe begraben liegt, nicht fortlaufen will; daß, wenn man einem Ochsen oder Pferde einen Wolfsschwanz über die Krippe hängt, sie nicht fressen wollen. Wer Lust und Gelegenheit hat, kann versuchen, ob man den Hunden das Bellen dadurch verwehren könne, wenn man das Auge von einem schwarzen Hunde bey sich trägt; ob man den Marder von einem Taubenschlage durch einen darin aufgehängten Wolfskopf abhalten könne; ob man Flöhe mit Igelschmalz oder mit stark riechendem Bocksblute herbeylocken und versammeln, hingegen einer Ameise durch das Herz einer Fledermaus das Ausspazieren vertreiben könne; ob die Ameisen die Wasserdosten und das Herz eines Wiedehopfes fliehen. Wer mehr dergleichen wundersam scheinende Aehnlichkeiten und Verschiedenheiten, Zu- und Abneigung bey Thieren, und auch scheinbar bey Pflanzen, zu wissen und von vielen die Ursachen einzusehen wünscht, muß aus guten Schriften der Neuern von der Naturgeschichte solche sich bekannt machen.

*Antiquarii*, siehe unter Buch-Handel.

*Antirrhinum*, Cynocephalus, Cynocephalion, Bucranium *GALENI*, Orantium, Caput vel Nasus Vituli, Canis capnt, Os Leonis *COLUMELL.* Engl. Snap-dragon, Calves-snout. Fr. Musle de veau, Musle de bœuf, Musle de chien, Musle de lion, Gorge oder Gueule de lion, Gueule de loup, Tête de cochon. D. Orant, Dorant, Daurant, Teufelsband, Brackenhaupt, Hundskopf, Kalbsnase, Löwenmaul, Stärkkraut. Diese Benennung ist verschiedenen

Pflan-

Pflanzen gemein, deren Charakter folgender ist. Der Kelch besteht aus einem einzigen Blatte, welches in 5 Theile getheilt ist, wovon die beyden obern Abtheilungen länger sind, als die untere. Die Blume gehört nach dem tournefortischen System unter die Larven- (Masken-) Blumen (Flos personatus,) und hat eine länglichrunde Röhre, welche oben in 2 Lippen abgetheilt ist, die an dem Rachen geschlossen sind. Die obere Lippe ist in 2 Theile getheilt, und auf beyden Seiten rückwärts gebogen. Die untere Lippe ist in 3 stumpfe Theile abgetheilt. Auf dem Grunde sitzt ein stumpfes Saftbehältniß (Nectarium,) welches nicht hervorraget. Die Blume hat 4 Staubfäden, welche in der obern Lippe eingeschlossen sind; 2 derselben sind länger, 2 aber kürzer; alle aber haben kurze Kölblein. In der Mitte liegt ein rundlicher Eyerstock, auf welchem ein einzelner Griffel steht, welcher oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine runde, stumpfe, und harte Capsel, bey welcher man eine Aehnlichkeit mit einem Schweins- oder Hundskopfe anzutreffen glaubt; diese besteht aus 2 Zellen, die mit eckigem Samen angefüllt sind.

Der Ritter Linné hat dieses Pflanzengeschlecht in seine 14te Classe gesetzt, die er Didynamia Angiosperma nennt, weil die Blüthen 2 lange und 2 kurze Staubfäden haben, und eine Capsel, die mit vielem Samen angefüllt ist. Unter dieses Geschlecht hat Linné auch die Linaria und Asarina gerechnet; da aber die Blüthe der Linaria, Sporneu an den Staubfäden hat, und das Saftbehältniß sehr hervorragt, welches bey diesem Geschlechte nicht ist, so wird es billig von demselben getrennet.

* Antirrhinum, ein griechisches Wort, von ἀντὶ, welches in der Zusammensetzung manchmal eine Gleichheit bedeutet, und ῥὶς, die Nasenlöcher, weil es eine Nase vorstellet.

Die

Die Sorten sind: 1. Antirrhinum arvense minus *C. B.* Antirrhinum (minus) foliis lanceolatis obtusis alternis, caule ramosissimo diffuso *Linn.*

2. Antirrhinum arvense majus *C. B.* Phyteuma *Dod.* Antirrhinum (Orontium) floribus subspicatis, calycibus digitatis, corolla longioribus *Linn.*

Diese zwo Sorten wachsen in verschiedenen Gegenden auf den Aeckern, daher sie selten in die Gärten kommen. Sie sind beyderseits jährliche Pflanzen, welche aus dem ausgefallenen Samen wachsen. Sie blühen im Junius und Julius. Ihr Same wird im September reif.

3. Antirrhinum majus alterum folio longiore. *C. B.* Antirrhinum vulgare *J. B.* Antirrhinum (majus) foliis lanceolatis petiolatis, calycibus brevissimis, racemo terminali *Linn.* Fr. Mouron violet. Oeil de chat. Man hat von dieser Sorte verschiedene Varietäten, welche in Ansehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterschieden sind, indem einige rothe Blumen mit weißen, einige mit gelben Mündungen haben; andere haben weiße Blumen mit gelben und weißen Mündungen. Es giebt auch eine Sorte mit gestreiften Blättern. Die letztere läßt sich aus den Sprossen und kleinen abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, welche zu allen Zeiten, sowohl im Frühlinge, als im Sommer, sehr gern Wurzeln schlagen. Der ausgestreute Same bringt nicht allein einfärbige Blumen, sondern die Farbe derselben verändert sich auch gar oft.

4. Antirrhinum latifolium amplo pallido flore. *Bocc.* Antirrhinum (latifolium) foliis lanceolatis glabris, calycibus hirsutis, racemo longissimo *Linn.* Diese Sorte wächst auf den Inseln des Archipelagus wild. Die Blätter und Blumen sind viel größer, und auch die Aehren länger, als an einer andern

dern von den übrigen Sorten. Die Farben sind eben so veränderlich, als bey der vorhergehenden Sorte, wenn die Pflanzen aus dem Samen gezogen werden. Da dieses übrigens die schönste Sorte ist, so verdient sie eher, als die andern, fortgepflanzt zu werden, welches auch um so viel eher geschehen kann, da sie ebenfalls eine dauerhafte Pflanze ist.

5. Antirrhinum longifolium majus Italicum, flore amplo niveo lacteſcente. *Tourn.* Antirrhinum (Italicum) foliis linearibus lanceolatis hirſutis, racemo breviore *Linn.* Diese Sorte hat lange schmale Blätter, welche haarig sind. Die Blumen sind groß; die Aehre aber ist kürzer, als an der vorhergehenden Sorte. Sie hat ebenfalls einige Varietäten in Ansehung der Farben der Blumen. Sie ist übrigens eben so dauerhaft, als die gemeine Sorte.

6. Antirrhinum Siculum Linariæ folio, niveo flore. *Bocc.* Antirrhinum (Siculum) foliis linearibus, floribus petiolatis axillaribus *Linn.* Diese Sorte ist eine jährliche Pflanze, welche selten über einen Schuh hoch wird. Die Blätter derselben sind sehr schmal und glatt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter einzeln zum Vorschein, und stehen auf langen Stielen. Sie sind weiß, und haben einen dunkeln Boden. Wenn man den Samen dieser Sorte selbst ausfallen läßt, so gehen die Pflanzen von sich auf, und erfordern keine andere Wartung, als daß man sie verdünne, und fleißig vom Unkraute reiniget.

Die dritte, vierte und fünfte Sorte werden aus dem Samen gezogen, den man, im April oder May, in einen trockenen Boden, der nicht gar zu fett ist, säen muß. Im Julius kann man hernach die Pflanzen in große Rabatten versetzen, wo sie im folgenden Frühlinge blühen werden. Man kann sie aber zeitig im Frühlinge aussäen, und alsdann werden sie im Herbste eben dieses Jahres blühen, hernach aber werden sie den Winter so

leicht

leicht nicht vertragen können; und wenn der Herbst schlecht ist, so kommen auch ihre Samen nicht zur Reife.

Diese Pflanzen kommen auf alten Mauern oder Gebäuden sehr wohl fort, und dauern an solchen Orten etliche Jahre; da hingegen diejenigen, welche in Gärten gezogen werden, selten länger als zwey Jahre dauern, wenn sie auch gleich in einem sehr magern, kiesigen und sandigen Boden stehen. Denn wenn sie in einem fetten nassen Boden stehen, wachsen sie eine Zeitlang sehr stark; im Herbst oder Winter aber verderben sie hernach. Die Kälte schadet ihnen auch weit leichter, als wenn sie auf einem trocknen, magern, felsigen Boden stehen. Man kann daher diese Pflanzen unter die Steine setzen; sie werden auch in den Fugen alter Mauern fortkommen, da man sie dann so anwenden kann, daß man die unansehnlichsten Plätze eines Gartens dadurch recht annehmlich machen kann; denn sie blühen einige Monate lang beständig fort; und wenn man den Samen selbst ausfallen läßt, wird man stets einen Vorrath von jungen Pflanzen haben, ohne daß man sich einige Mühe damit geben darf.

Wenn diese Pflanzen auf den Mauern, oder auf einem steinigen trockenen Boden, wachsen sollen, muß man den Samen im Anfange des Märzmonates an den Ort säen, wo sie beständig bleiben sollen. Denn wenn die Pflanzen zuerst auf einem bessern Boden gezogen worden sind, und nachgehends erst an solche Orte versetzt werden, so schlagen sie selten wohl an. Diese Sorten werden im Julius zu blühen anfangen, und damit so lange fortfahren, bis sie der einfallende Frost daran verhindert. Diejenigen Pflanzen, welche auf den Mauern wachsen, werden starke holzige Stämme bekommen, die 2 bis 3 Jahr, ja auch noch länger, dauern. Der Frost wird ihnen selten schaden.

In den Apotheken hat man zwar das ganze Gewächs, allein, es wird selten zur Arzney genommen. Etliche abergläubige Weiber gebrauchen es wider die Gespenster, Hex- und Zauberey, legen es in dieser Absicht den Kindern in die Wiegen, beräuchern die Betten damit, oder baden sich darin, legen sich dasselbe auch wohl in die Schuhe, in das Bette, und hängen es in die Häuser, die Gespenster und Zauberey zu vertreiben, daher das alte Sprichwort entstand: Orant, den alten Weibern wohl bekannt. Es soll, nach Theophrast's Vorgeben, auch helfen, Ehre und Ansehen in der Welt zu erlangen; imgleichen soll es, am Halse getragen, wider das schwere Gebrechen dienen. Cardilucius führt in seiner neuen Stadt- und Land-Apotheke etliche Arzneyen aus dem Orant aus Carrichter's Kräuterbuch an. Auch kömmt der Same unter das Emplastrum fœtidum Mynsichti, welches wider die Zauberey gebraucht wird. Sonst tilgt dieses Kraut, in Wasser gesotten und getrunken, die Gelbsucht. Imgleichen wird die Wurzel zu Milderung der Augenflüsse, und wenn man sie bey sich trägt, wider die böse Luft gelobt. Ferner streichen sie einige mit Lilienöhl an, da sie alsdann ein schönes Angesicht machen soll. Matthiolus schreibt, er habe in eines gewissen Herren Schloß an einem Kettenhunde wahrgenommen, der sonst stets gebellt, wenn er fremde Leute gesehen, daß derselbe Hund in acht Tagen nicht gebellt habe, und weil man vermeint, der Hund wäre durch böse Leute bezaubert, die vielleicht etwas Arges in demselben Schlosse zu begehen im Sinne hätten, hat man dieses Kraut in des Hundes Hütte gelegt, bald darnach habe der Hund wiederum gebellt.

**Antiscorbutische Erde**, siehe unter Erde.

*Antithora*, Aconitum salutiferum, Giftheil; siehe Aconitum No. 4.

*Antivi*, Endivia; siehe Endivien.

Antlitz,

**Antlitz**, siehe Angesicht.

*Antosle de Girosle*, siehe Nelke (Gewürz-)

**Antole**, siehe Anate,

**Antoni-Kraut**, siehe Brunella.

*Antophylli*, Fr. Antosle de Girosle, Mutter-Nägelein; siehe unter Nelke. (Gewürz-)

*Antora*, Anthora, Aconitum salutiferum, Giftheil; siehe Aconitum No. 4.

* **Antreten**, nennen die Vogelsteller, wenn die wilden Vögel auf die Fall- oder Fußreiser ansitzen.

* **Antritt**, wird derjenige Unrath genennt, der sich bey kothigem Wetter auf den Stufen, oder an dem Boden, wo viel gegangen wird, von den Schuhen abtritt, und daselbst hängen bleibt. Diesen brauchen einige arme Weibspersonen, als ein bewährtes Mittel wider die Mutterbeschwerungen. Sie vermischen ihn mit etwas weißem Haber, und rother ungestampfter Hirse, feuchten solches in einem alten Tiegel an, machen es warm, und legen es, in ein Tuch geschlagen, so warm als man es leiden kann, auf.

Bey den Pferden heißt Antritt, Fr. Traquenard. ein gezwungener Gang, welchen man weder zum Schritte noch Trabe rechnen kann.

* **Antritt-Reiser**, Fuß-Reiser, Krockeln, werden bey dem Vogelherde die Auffallbäume, oder diejenigen dürren Bäume, genennt, welche man um den Herd zu setzen pflegt, damit die Vögel daselbst niederfliegen und ansitzen können.

**Ant-Vogel**, siehe Ente.

*Antura*, Anthora, Giftheil; siehe Aconitum No. 4.

*Anvoye*, siehe Blindschleiche.

**Anwachs**, Anwuchs, siehe Anlage.

**Anwachsen**, ein Zufall bey Menschen, siehe Herz-Gespann.

**Anwachsen der Pferde**, siehe Angewachsen Pferd.

* **Anwand**, heißt in dem Feldbau, wenn ein Stück Feld, Holz oder Wiese an einen Weg stößt.

* **Anwände**, Seitenwände, Fr. Plates-bandes, heissen, in der Tullischen neuen Art des Feldbaues, die grossen Zwischenräume zwischen den Beeten. Da Tull vorschlägt, die Beete zu pflügen, indem die Pflanzen wachsen: so folgt daraus, daß die Anwände bey grössern Pflanzen breiter seyn müssen, als bey den kleinern; breiter auch für diejenigen; die lange in der Erde liegen bleiben, worunter der Weizen gehört, als für andere, welche sich, wie die Gerste nicht lange in der Erde aufhalten. Man thut auch wohl, wenn man die Breite der Anwände verändert, nachdem das Erdreich fest und hart, oder leicht und locker ist. Ueberhaupt aber, wenn das Erdreich mit Weizen besäet ist, macht man die Anwände 6 Schuh breit. Siehe auch Acker-Beet.

* **Anweisen**, bedeutet in einer Haushaltung soviel als anstellen. In Geldsachen gebraucht man dieses Wort, wenn jemand, der dem andern etwas zu bezahlen schuldig ist, durch Anweisung (Assignation) an einen dritten die Zahlung leistet. Siehe Assignation.

**Anweisung** des Holzes, siehe unter Forst- Cameral-Wesen.

**Anwuchs**, siehe Anflug, und Anlage.

**Anwurf**, siehe Anlage.

**Anwurf**, bey den Mahlern; siehe Composition.

* **Anwurf**, heißt bey den Schlössern eine kleine Kette mit einem dazu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten und wohl einschneidenden Holzschrauben versehen sind, damit man sie vor eine Thüre schrauben, und solche, vermittelst eines Vorlegeschlosses, ganz besonders verwahren könne.

In Gebäuden, die an Lehnserben fallen, oder verkauft werden, bleiben die Anwürfe zu Vorlegeschlössern bey dem Hause, die Vorlegeschlösser selbst aber nimmt der Landerbe und Verkäufer mit sich.

**Anzapfen**, siehe Anbrechen, und Anstecken.

**Anzetteln**, Fr. Ourdir la chaine du drap; siehe Aufziehen.

* **Anziehen**, heißt im bürgerlichen Leben, wenn neu gemiethetes Gesinde in der Herrschaft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfängt.

Die Mägde haben hieben eine thörichte und abergläubige Gewohnheit, daß sie, bey ihrem Anzug in den neuen Dienst, sofort in das Ofenloch, oder auch in die Feueresse gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte oder Mägde nicht Vormittags, sondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: wer Vormittags anzöge, liefe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte; anderer sündhaften Dinge zu geschweigen.

Im Forst- und Jagdwesen, heißt Anziehen: 1) Holz wiederum durch Säen und Anpflanzen aufzubringen suchen. 2) Wenn ein Hühnerhund gut abgerichtet und ferm ist, und bey dem Absuchen der Felder die Hühner in Wind bekömmt, so stutzt er, geht ganz gemach den Hühnern zu, und duckt sich auch öfters ganz auf die Erde; dieses nennt man das Anziehen des Hundes. 3) Heißt es soviel als Strecken; siehe diesen Artikel.

* **Anzugs-Geld**, Receptions-Geld, oder Bürger-Geld, ist diejenige Abgabe, welche Fremde, die sich in einem andern Lande niederlassen, für die dazu erhaltene Erlaubniß, und in den Städten für die Gewinnung des Bürgerrechtes, erlegen müssen. Es wird dieses Anzugsgeld unter die Nutzungen der Gerichtsbarkeit gerechnet, und findet in verschiedenen Ländern Statt, da solches theils der Landesherr, und theils die Vasallen in ihren Gerichtsbarkeiten, in den Städten aber der Magistrat, zu erheben hat. Herr von Justi, im 2ten Bande seiner Staatswirthschaft, S. 320, hält diese Abgabe

für die ungereimteste Sache, die nur seyn kann, und will sie schlechterdings abgeschafft wissen, indem sie wider die vernünftigen Grundsätze streitet, welche erfordern, daß man die Fremden auf alle Art anreize, in das Land zu ziehen, nicht aber, daß man ihren Anzug schwer mache, oder sie durch dergleichen Anzugsgelder davon abschrecke. Man wird selbige auch in solchen Ländern, wo der Regent auf die Bevölkerung seines Landes, und auf die Einnahme der Manufacturen und Fabriken weislich bedacht ist, so leicht nicht antreffen, oder es wird sich diese Abgabe wenigstens nur auf die Städte erstrecken, auch nur in einigen wenigen Thalern bestehen. Denen Fremden, welche sich in das Land begeben wollen, pflegt man ohne Unterschied das freye Bürgerrecht zu schenken, wie solches in den königl. preußischen Landen durchgängig geschieht.

Daß dieses Anzugs = oder Bürgergeld noch in den Städten beybehalten wird, geschieht darum, damit sowohl die Stadt bey ihren vielen Ausgaben einige Erleichterung bekomme, als auch um dadurch zu verhüten, daß nicht ein Jeder ohne Unterschied sich um das Bürgerrecht bewerbe. Und in so weit läßt sich diese Abgabe noch einigermaßen vertheidigen, zumal wenn man sich an etlichen wenigen Thalern begnügen läßt, und nicht nach dem Beyspiele einiger Reichsstädte, 50, ja 100 und mehr Gulden dafür abfordert.

In Ansehung der Juden, ist das Anzugs = oder Receptionsgeld allemal eine ganz unschädliche Abgabe, wenn sie auch gleich ziemlich hoch angesetzt wird. Man kann kaum Mittel genug erfinden, dieses Volk aus dem Lande abzuhalten, und ihre Vermehrung zu verhindern, welche doch jederzeit dem Staate nachtheilig ist, ob man schon die Juden nicht gänzlich entbehren kann.

* **Anzünden**, sagen die Köhler, wenn sie den zusammengesetzten Meiler anfeuern. Siehe Kohlen = Brennen.

Auch

Auch, wenn die Jäger einen Schuß auf etwas gethan haben, der aber übereilig geschehen ist, sprechen sie aus Scherz: ich habe angezündet, d. i. auf Gerathewohl geschoßen.

Aovai, siehe Ahovai.

Aquara, oder Aovara, ist eine Frucht, in der Größe eines Hühnereyes, welches nebst vielen andern in Gestalt eines Busches zusammen in einer Hülse wächst, die in Afrika und Amerika an einer Gattung sehr hoher und stacheliger Palmbäume hängt. Wenn diese Hülse reif geworden ist, springt sie auf, und läßt Früchte sehen, welche, wenn sie recht reif geworden, fleischig und goldgelb sind. Die Indianer essen sie. Das Fleisch schließt eine Nuß in sich, welche überaus hart wie Knochen, und so groß wie ein Pfirsichkern ist; zu oberst an den Rippen hat sie drey Löcher, und noch zwey kleinere gar nahe bey einander. Die Schale dieser Nuß ist 2 Linien dick, und umgiebt einen schönen weißen Kern, welcher Anfangs, wenn er zerkäuet wird, gar lieblich schmeckt, zuletzt aber findet sich eine kleine Schärfe, wie an dem Sassenage-Käse. Aus diesem Kerne wird das Palmöhl gemacht, wovon ich an seinem Orte handeln werde. Diese Frucht ist anhaltend, und dient, wenn sie genossen wird, den Durchlauf zu stillen.

*Aouſtenque*, Nux juglans bifera; siehe Wallnuß, im Art. Nuß.

*Aout*, siehe August.

*Apalachine*, siehe Cassinen-Staude, No. 2.

* Apanage, Abfindung, ist eine Pension, welche der Erstgeborne, oder der von dessen Familie ist, und die Landeshoheit bekömmt, entweder in Geld oder Einkünften aus gewissen Ländereyen den Hernachgebornen und deren Leibes Erben zu ihrer Unterhaltung reichen und zukommen läßt.

Die Apanage ist entweder die eigentliche, so wie sie eben beschrieben worden, wo die Hernachgebornen nur den Unterhalt bekommen; oder die uneigentliche, welche,

auch Parage, Paragium, genennt wird, wo der abgefundene Herr einen Theil Landes mit einigen Regalien bekömmt, auch in einigen Gerechtsamen mit dem Erstgebornen concurrirt.

Die Materie von der Apanage gehört eigentlich in das Staatsrecht. Die Größe der Summe wird gemeiniglich durch Testamente, väterliche Dispositionen, und Recesse unter den Brüdern, bestimmt, die sich auf das Herkommen und die eingeführte Gewohnheit in einem fürstlichen Hause zu gründen pflegen. Alles, was die Kammer dabey zu thun hat, besteht in der Besorgung der Auszahlung dieser Gelder, indem man solche nicht zu den Ausgaben für den Hof und die Hofstatt rechnen kann; und hernach, daß die Kammer bey Bestimmung neuer Apanage-Gelder, mit zu Rathe gezogen zu werden pflegt, wo sie dann so wenig, als der Staatsverständige, auf etwas anders antragen wird, als die Apanagen in baarem Gelde zu zahlen; ob man gleich den fürstlichen Personen bey den Früchten und Producten des Amtes, dessen Schloß sie etwann bewohnen, um einen festgesetzten Preis allerdings den Vorkauf lassen, auch ihnen einige Deputate an Holz, Wildbret u. d. gl. aussetzen kann. Uebrigens ist die Meinung derjenigen nicht ungegründet, welche die Beschaffenheit der Apanage nach folgenden Grundsätzen beurtheilt wissen wollen. Es sey nämlich 1) auf die Würde des Hauses; 2) auf die Einkünfte des Landes; 3) auf die Vielheit der Kinder; 4) auf die Ordnung der abgefundenen Prinzen zu sehen, in welcher dieselben nahe oder weit von der Erbfolge entfernt sind; 5) müsse man sich nach dem Preise der Lebensmittel richten. Endlich 6) wollen Einige auch dafür halten, daß hiebey insonderheit in Erwägung käme, ob viele erb- und eigenthümliche Stücke außer den Domänengütern vorhanden seyn.

**Apar, Apara-Thier**; siehe Armadill-Thier.

*Aparine*, Aparina, Aparine minor, *Offic. MATTH. DOD. LOB.* Aparine aſpera *THAL.* vulgaris *C.* & *J. B.* Aſparine, Aſpergula, Aſperula vulgaris, Aſperugo, Lappago aſpera, Philetorion *HIPPOCR.* Philiſtion, Fr. Grateron, Gratteron, Graſſeron, Reble, D. Kleb-Kraut, Kleber-Kraut, Kleberich, Klive, Clive, Zaunreiß, Nabel-Same, Bettlers-Läuſe, kleine Kletten, Tüngelkraut, Ital. Speronella, iſt ein wild wachſendes Kraut, welches entweder auf der Erde kriecht, oder ſich an die nebenſtehenden Gewächſe anhängt. Sein ſehr ſchlanker, ſchwacher und doch mehrentheils 3 bis 4 Fuß langer, von der Wurzel an bis zum Gipfel faſt gleich dünner, daher auch leicht abzubiegender Stängel verurſacht, daß dieſe Pflanze ſich von ſelbſt nicht in die Höhe richten, noch viel weniger daſelbſt ohne Stütze erhalten kann; ſie iſt daher genöthigt, ſich an ihre Nachbarn anzulehnen, wenn ſie ihr Haupt empor heben will. Jedes Gelenk, deren der Stängel ſehr viele hat, iſt mit 6 ſchmalen, einen ſtarken Daumen breit langen, vorn zugeſpitzten, dem Kraute der Färberröthe gleichenden, ſchönen grünen Blättchen geziert, welche rings umher, in Form eines Sternes, daſſelbe umgeben, und mit ſehr vielen kleinen Stacheln ſowohl, als auch der Stängel ſelbſt, bewaffnet ſind, womit ſie ſich an die Kleider der Vorbeygehenden anhängen, daher dieſes Kraut von den Griechen auch Philanthropos oder Philadelphos, d. i. Menſchenfreund, und weil es ſich allenthalben anhängt, und gleichſam daran kleben bleibt, Kleber, Kleberich oder Klebkraut, und weil es vornämlich an den Kleidern wie die Kletten faſt anklebet, kleine Kletten genannt worden. Gedachte Stacheln bedecken nicht das ganze Blättchen, auch nicht den ganzen Stängel, ſondern ſind bey jenem nur auf dem Rücken, und daſelbſt allein in der, mitten durch iedes Blättchen laufenden, ſtarken Rippe (Nervus) wahrzunehmen, gleichwie bey dieſem, dem Stängel, auch nur ſeine vier

etwas erhabene und künstlich ausgekerbte Ecken damit besezt sind. Zwischen den Winkeln, welche die Blättchen mit dem Stängel machen, sprossen etliche kleine Zweige, von eben der Beschaffenheit, wie der Hauptstängel, hervor, wodurch diese Pflanze sehr ästig, und mit vielen Armen, zum Anhalten, versehen wird. Die Spitzen derselben sind mit kleinen weißen und einzeln stehenden Blümchen geziert, welche aus vier kreuzweise gegen einander liegenden und am Grunde zusammengewachsenen Blättchen bestehen, und auf zwey Kügelchen sitzen. Diese zwey Kügelchen stehen anfänglich, ehe das Blümchen sich öffnet, so dicht und gedrungen bey einander, daß sie nur eins auszumachen scheinen; vergrößern sich aber gar schnell, werfen das oben sitzende Blümchen ab, und gelangen endlich zu der Größe eines starken Hanfkornes, und sind mit Stacheln, gleichwie die ganze Pflanze, überall bedeckt, so daß sie einer kleinen Klette völlig gleichen, und sich auch deswegen allenthalben leicht anhängen können. Ein jedes derselben schließt ein einiges eyrundes, hartes und mit einer nabelförmigen Vertiefung in der Mitte gezeichnetes Samenkorn ein, welches von weißgelblicher Farbe, und fast eben so groß ist, als das ganze Kügelchen, weil das äußere stachelige Häutchen nur sehr dünn und trocken ist, und fest anlieget. Tournefort hält dieses, ehe es Samen trägt, für den Blumenkelch, allein man kann ihm hierin nicht beystimmen, weil es weder den Dienst verrichtet, noch die erforderlichen Eigenschaften eines Blumenkelches hat; und von jenem sagt Hr. v. Haller, daß es schwarzer Farbe sey. Weil der Same rund und gebogen ist, und in der Mitte ein wenig hohl, wie ein Nabel, aussieht, so wird dieses Gewächs auch Nabel-Same, Gr. Omphalocarpos und Ampelocarpos, genannt. Es ist dieses Gewächs sehr fruchtbar, blüht und trägt Samen zugleich fast das ganze Jahr durch, und wächst nicht nur hin und wieder auf den Ackerfeldern, an den

Straßen,

Straßen, Hecken und Zäunen, sondern auch in allen Kohl- und Krautgärten, desgleichen unter den Sträuchen und Gebüschen, besonders häufig aber unter dem Flachse, und der Gerste. Seines harten Samens wegen kann es gar wohl mit dem Dünger auf die Felder gebracht und daselbst fortgepflanzt werden. Es ist ein Feind aller guten Gewächse, und hängt sich nicht allein mit seinen rauhen Blättern und Stängeln an dieselben, sondern zieht sie auch bisweilen wohl gar zu Boden.

✡ Die sevennischen Hirten auf den Alpen brauchen dieses Kraut anstatt eines Seihetuches, Haare und andere Unreinigkeiten aus der Milch zu scheiden, weil alles dieses daran leicht kleben bleibt. Es wird auch dem Vieh unter das Futter gegeben, um solches gegen ansteckende Krankheiten zu bewahren.

In Ostfriesland, besonders an den Seegegenden, haben viele Einwohner schon seit etlichen Jahren angefangen, den Tüngelsamen zu brennen, und anstatt Kaffee zu trinken. Das königliche Obercollegium Medicum zu Berlin hat die Beschaffenheit und Güte dieses Samens im Jahr 1769 genau untersucht, und nicht allein durch angestellte zuverlässige Proben, sondern auch durch eine an das General- Ober- Finanz- Kriegs- und Domainendirectorium eingesandte sehr gründliche Ausarbeitung hinlänglich dargethan, daß dieser Tüngelsame, in verschiedenen Absichten, zum Gebrauch noch beser als der Kaffee, überdieß auch das Getränk aus diesem Samen, wegen seines durchdringenden und angenehm bittern Geschmackes, dem Kaffee fast völlig gkich sey; indem mit den Kaffeebohnen, dem Rocken, und dem Tüngelsamen verschiedene chemische Versuche angestellet, und wahrgenommen worden, daß die Kaffeebohnen 12 mal so viel branstiges Oehl (Oleum empyreumaticum) als der Rocken, der Tüngelsame aber etwas mehr, als der Rocken, bey sich habe. Uebrigens muß der Tüngelsame eben so,

wie der Kaffee geröstet, und gemahlen, jedoch etwas länger gekocht werden.

Das Klebekraut ist von gar subtiler Substanz, enthält viel Oehl und Salz, aber nicht allzu viel Feuchtigkeit; eröffnet, zertheilet, treibt den Schweiß, widersteht dem Gift, und wird daher innerlich wider die Pocken und bösartigen Fieber gebraucht, führet ab, reiniget und trocknet. Einen Trank davon gemacht, und oft davon getrunken, öffnet die Verstopfung der Leber und Nieren, tilget die Gelbsucht, treibt den Stein und Gries der Nieren, stopfet die Bauchflüsse und rothe Ruhr, und ist in einem gutartigen Samenflusse sehr dienlich. Der gereinigte Saft wird den Wassersüchtigen Anfangs in weißem Weine mit gutem Nutzen verordnet. Der Saft aus den Samen, Zweigen und Blättern mit Wein eingenommen, dient wider giftiger Thiere Biß, und wider Seitenstechen. Der Saft aus dem Kraute gepreßt, und warm in die Ohren getröpfelt, vertreibt das Sausen und ander Weh. Das Kraut mit Salz gekocht, und pflasterweise aufgelegt, zertheilt und vertreibt die Kröpfe; mit Schweinschmalz gestoßen, und übergelegt, zertheilt die Geschwüre am Halse, oder andere widernatürliche Gewächse. Das gepülverte Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben, und stillet das Bluten. Das destillirte Wasser wird ebenfalls wider die Gelbsucht gelobt; es mindert auch den Durchbruch des Leibes, und ist gut für den Nierenstein; imgleichen stillt es die beschwerlichen Schmerzen der Brust und der Hypochondrie oder des Seitenwehes, wie auch das Herzgespann der Kinder.

Anmerkung vom Klebkraut, als einer Wiesenpflanze: st. in den physik. oecon. Ausz. IV. B. 2. St. Stutg. 1762. 8. S. 162. f. Nachricht vom Nutzen und Gebrauch des Tüngel- oder Klebsamens anstatt des Kaffee: st. in No. 52 der Ostfries. Anz. v. J. 1768; im 7. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769; in No. 40. der Berl. Nachr. v. Staats- u. gel. S. a. d. J. 1769. S. 177. f.; in No. 40 der Berlin. priv. Zeit. v. J. 1769. S. 209; in No. 41 des Berlin. Intell. Zett. v. J. 1769. S. 509. f. und in No. 16 der wöch. Königsb. Frag- u. Anz. Nachr. v. J. 1769.

Ap.

*Aparine lævis*, Asperula odorata, Matrisylva; siehe Wald-Meister.

*Aparine floribus albis*, caule quadrato infirmo, foliis ad genicula singula quaternis, fructu rotundo glabro, lucido *Gronov.* Fr. Tissavoyane rouge, ist eine sehr schwache und stets an der Erde liegende Pflanze. Ihre Stängel sind viereckig, röthlich, mit sehr schmalen, kurzen, je zwey und zwey kreuzweise an jedem Gelenke gegenüberstehenden Blättern besetzt. Die Blümchen sind weiß, und kommen sowohl aus dem Winkel der Blätter, als auch oben an den Stängeln, hervor. Sie hat gar nichts Rauhes an sich, und gehört eigentlich in Nordamerika zu Hause. In Canada braucht man die Wurzel davon zum Rothfärben des Pelzwerkes.

* *Apartement*, eine Reihe von etlichen Gemächern, welche die eine oder andre Person des Hauses zu ihrer Wohnung für sich besonders hat. In Residenzschlössern und andern großen Pallästen der europäischen Höfe besteht ein Apartement insgemein aus einer oder zwo Antichambres, einem Präsentir- oder Audienzgemach, dem Cabinet, dem Schlafgemach, und der Garderobe.

Apelerbaum, Ahorn; siehe Acer.

Apen, eine Art von indianischem Brod; siehe Ambalam.

Apen-Beere, Empetrum *Linn.* siehe Heidekraut, No. 3.

*Aper*, siehe Schwein. (Wildes.)

*Aper Indicus*, s. Mexicanus; siehe Schwein. (Bisam-)

*Apexabo*, Blut-Wurst; siehe Wurst.

Apfel, Apfel-Baum, Apfel-Most; s. unter Malus.

Apfel-Brecher, Apfel-Pflücker, Obst-Brecher, Obst-Hamen, Obst-Leser; s. unter Obst abnehmen.

Apfel, (Adams-) Fr. Pomme d' Adam, siehe Adams-Apfel.

Apfel, (Balsam-) siehe Momordica.

Apfel, (Erd-) siehe in E.

Apfel, (Gold-) Fr. Pomme dorée; siehe Lycopersicon.

Apfel, (Liebes-) Fr. Pomme d'amour; s. ebendaselbst.

Apfel, (Melanzen-) siehe Eyer-Pflanze.
Apfel, (Quitten) Cydonia; siehe Quitte.
Apfel, (Seifen-) siehe Seifen-Baum.
Apfel, (Stech-) Agrifolium; siehe Stech-Palme.
Apfel, (Tann-) siehe unter Abies.
Apfel, (Toll-) siehe Eyer-Pflanze.
Apfel, (Wunder-) siehe Balsam-Apfel.
* Apfelblüth-Farbe, ist eine Art der Mittelfarbe von Carmesinroth.
* Apfel-Grün, ist unter den grünen Farben die, welche gerade das Mittel zwischen Nelken-Grün und Seladon hält.
*Aphaca*, siehe Platt-Erbse.
*Aphis*, Fr. Puceron; siehe Blatt-Laus.
Aphodillen, siehe Asphodelus.
*Aphrodille*, siehe ebendaselbst.
*Aphrolitrum*, Aphronitrum, Halinitrum, Salpeterblumen, Salpeterschaum, Mauersalz; s. unter Salpeter.
*Aphya*, ein kleiner See-Fisch, Fr. Anchois, Enchois; siehe Apua.
*Api*, Eppich; siehe Apium.
*Api*, Pomme d'Api, eine Art Aepfel; siehe unter Malus.
*Apices*, siehe Antheræ.
*Apios* Americana, siehe Erd-Nuß, No. 1.
*Apis*, siehe Biene.
*Apium*, Apium & Eleoselinum *Offic. Dod. Lob.* Apium vulgare ingratius *J. B.* Apium palustre, *Matth.* Apium palustre, Helioselinum *Chabr.* Apium officinarum *C. B.* Paludapium *Tab. Park.* Hydroselinum. Apium (graveolens) foliolis caulinis cuneiformibus, *Linn.* Gr. Σέλινον. Fr. Api oder Ache, Ache des marais, Berle, Herbe à moro. D. Eppich, Appich, Bauren-Eppich, gemeiner Eppich, Wasser-Eppich, wilder Eppich, Epff, Epte, brauner Peterlein, Wasser-Peterlein, Merk, Aeppich-Merk, Wasser-Merk, Jungfrauen-Merk, Selino, Zeller, wilder Selleri, Hepfen, Hupfen, Was-

Wasser-Morellen. Die Wurzel ist fleischig, lang, von mittelmäßiger Dicke, weiß, voll Fasern, von einem ziemlich süßen Geschmack und angenehmen Geruch. Es kommen unmittelbar aus derselben verschiedene mit ausgehöhlten Streifen gezierte, hohle, gegen die Erde gekehrte, an ihrem untern Theile in einander steckende, an ihrer innern Fläche etwas ausgehöhlte, zarte Rippen oder Schwänze, von einem scharfen und bittern Geschmack, und einem starken, gewürzhaften, eben nicht sehr angenehmen Geruch, hervor. Ihr unterer Theil ist gemeiniglich purpurfarbig, und mit zwo breiten Häuten, in Gestalt von Bärten, besetzt, welche man für nichts weiter, als Verlängerungen der Scheide, aus welcher die Pflanze hervor kömmt, anzusehen hat. Uebrigens sind dieselben grün, und 8 bis 10 Zoll lang. Ihr oberster Theil ist insgemein mit zwo Reihen paarweise stehender Blätter besetzt, und endigt sich mit einem einzelnen, in drey abgetheilten, Blatte. Die Rippen werden, bey zunehmender Länge, immer dunkelgrüner. An den jungen Stielen befindet sich nur eine Reihe Blätter, welche vor dem einzelen vorhergeht. Diese Blätter sehen wie Petersilie aus, sind aber weit größer, mehr ausgezackt, dunkelgrün, unterwärts matt, oberhalb etwas glänzend, an ihrem Rande tief, wie eine Säge, ausgezackt, und wenigstens in drey Flügel zerschnitten, davon der größte beynahe wie das Eisen oder die Spitze an einer Pieke aussieht. Es sind viel bleiche Mittelrippen daran wahrzunehmen. An den ungeraden oder einzelen Blättern ist die Absonderung der Flügel sehr merklich.

Dieses Kraut treibt verschiedene ästige Stängel, welche an zween Schuh hoch werden, dick, gestreift, hohl, rippig, und hin und her mit Blättern besetzt und rings umher umgeben sind, welche den unmittelbar an der Wurzel herauskommenden ziemlich gleich sehen. Die Blumen kommen im Junius und Julius hervor, und wach-

wachsen auf den Spitzen der Stängel, wie kleine Kronen, sehen weiß aus, und bestehen insgemein aus 5 gleich großen Blättern, welche auf dem Kelche in Gestalt der Röschen stehen. Wenn die Blüthe vergangen ist, wird aus dem Kelche eine Frucht, aus zween Samen bestehend, welche gar dünn auf der einen Seite platt, obenher rund und streifig, scharf, starkriechend, und weit kleiner, als der Petersiliensame, sind. Es wächst von selbst an feuchten, sumpfigen und schattigen Orten, als: bey Bächen, Pfützen, und andern stillstehenden Wässern; wird aber auch in den Gärten, und zwar bloß durch den Samen, gezogen. Es ist noch ungewiß, ob dieses Gewächs, wenn es cultivirt wird, zur Selleri der kleinern Art werde. Nach zwey Jahren ist der Same nicht mehr tauglich.

Der Eppich besitzt verschiedene medicinische Eigenschaften. Der Saft, die Wurzel, die Blätter, und der Same davon, werden in mancherley Fällen gebraucht.

* **Rajus, Cäsalpin, Dodonäus,** und der Ritter **Linné**, haben den Eppich zum Selleri gerechnet, indem sie glaubten, daß derselbe damit völlig überein komme, und daß der Unterschied zwischen beyden nur von der Cultur herrühre; allein, sie irren hierin sehr. Denn **Miller** hat den Eppich oder Wasserpeterlein 40 Jahr in dem Garten gezogen, um es zu versuchen, ob derselbe nicht durch die Kunst dahin gebracht werden könnte, daß er dieselbe Güte bekäme, welche die Selleri hat; allein, er ist nicht im Stande gewesen, die geringste Veränderung bey demselben zuwege zu bringen. Alles was man durch eine sorgfältige Cultur ausrichten kann, besteht darin, daß er größer wird, als wenn er wild wächst, und daß er, wenn er in die Erde gelegt wird, eine weiße Farbe bekömmt. Niemals aber wird er so lang, als die Selleri; er macht auch nie einen geraden Stängel, sondern treibt nahe an der Wurzel viele Sprößlinge hervor; und wenn er gebleicht

bleicht wird, behält er seinen herben garstigen Geschmack, der sich durch die Cultur niemals verändern läßt.

Die fetten saftigen Blätter des Wassereppichs werden von dem Vieh unter andern Grase grün gern gefressen, haben aber einen allzu penetranten Geschmack. Sie eröffnen und reinigen durch den Urin, und sind also dem Viehe dienlich. Es frißt sie alles Vieh, ausgenommen die Pferde. Weil sie aber, wenn sie getrocknet werden, wie alle Wassergewächse, ihre Kraft verlieren, so muß man sie nur frisch verfüttern, da man ohnehin das in solchen Gräben befindliche Gras eher und öfter hauen kann, als das auf Wiesen. Ueberhaupt taugt dergleichen Gras nicht zu Heu, ob es gleich an vielen Orten zu Heu gemacht wird.

Dieses Gewächs enthält viel wesentliches Salz, Oehl und Feuchtigkeit. Die Wurzel wird in den Apotheken unter die fünf eröffnenden, der Same aber unter die vier kleinen erwärmenden, gezählt. Beyde werden meistens in Verstopfung der Leber und Milz gebraucht. Sie wärmen und trocknen, verdünnen, treiben den Harn und Stein, befördern die monatliche Reinigung, vertreiben die Fieber, Gelb- und Wassersucht; sie sollen aber, wie **Simon Sethi** schreibt, denen, die der fallenden Sucht unterworfen sind, schädlich seyn. Es bekommen auch hievon, wie **Plinius** bezeugt, die schwangern Frauen, eine Mißgeburt, und die Kinder, welche sie säugen, die fallende Sucht. Die Wurzel, an dem Arme getragen, stillt das Zahnweh. Das Kraut und die Wurzel aufgelegt, zertheilen die blauen Mähler, den Weibern die geronnene Milch in den Brüsten, und vertreiben die überflüssige Milch. Etliche nehmen noch dazu Krausemünze, Coriander- und Kümmelsamen. Gleiche Kraft hat auch das aus der Wurzel destillirte Wasser, warm auf die Brüste mit Tüchlein gelegt. Der ausgepreßte Saft von diesem

Kraute

Kraute ist ein reinigendes Mittel in unreinen Geschwüren, Wunden und alten Schäden, mit Rosenhonig vermischt. Die Wundärzte mischen ihn oft mit unter die Salben, welche sie in den Krebsschäden und andern bösen Geschwüren zu gebrauchen pflegen. Die Wurzel gekäut, stillt das Zahnweh, treibt die Blähungen, und schärft das Gesicht. Wenn man den Samen klein stößt, und unter das Haar streut, so tödtet er in einer Nacht alle Läuse, wenn nur die Mütze dicht auf den Kopf gebunden wird.

*Apium Anisum dictum*; siehe Anisum.

*Apium dulce*, Celleri Italorum; siehe Selleri.

*Apium hortense magnum*, siehe ebendaselbst.

*Apium hortense Petroselinum vulgo*, siehe Petersilie.

*Apium Macedonicum*, macedonische Petersilie; siehe ebendaselbst.

*Apium montanum*, Oreoselinum, Berg-Eppich, Berg-Peterlein; siehe unter Petersilie.

*Apium palustre*, Paludapium, Wasser-Eppich; siehe oben Apium.

*Apium petroselinum*, siehe Petersilie.

*Apium Pyrenaicum*, Crithmum, Meer-Fenchel; siehe unter Fenchel.

*Apium risus*, Ranunculus palustris echinatus; siehe unter Ranunkel.

✲ *Apium sylvestre*, Alsnicium dictum *Offic.* Apium sylvestre *Dod.* Thysselina quorundam, planta lacteo succo turgens, locis humidis proveniens *J. B.* Thysselinum Plinii *Lob.* Olsenichium *Cord. Thal.* Olsnitium *Tab.* Apium sylvestre, lacteo succo turgens *C. B.* Meum Silesiacum palustre *Schwenkf.* Daucus palustris *Gesn.* Cuminum alnorum. D. Alßnack, Alsnach, Elßnach, Elsenitz, Oelsenich, Oelenitz, Oelnich, Oelnick, wilder Bertram, wilder Eppich, ist ein wildes Kraut, welches von dem

Berg-

Bergpeterlein (Oreoselinum), nur darin unterschieden ist, daß es eine Milch giebt. Es treibt Stängel zu 3 und 4 Fuß hoch, welche streifig und eckig, untenher röthlich, hohl, knotig und ästig sind. Die Blätter sehen wie die an dem Mohrrübenkraute (Carota) aus, sind zart geschnitten, voll milchweißen Saftes, unangenehm von Geschmacke, bitter und scharf durch einander. Auf den Spitzen der Zweige stehen Dolden oder Kronen, mit weißen fünfblätterigen Blüthen, in Rosengestalt besetzt. Wenn diese Blüthen vergangen sind, so folgen ihnen Samen, zwey und zwey beysammen; diese sind oval und etwas breit, obenher gestreift. Die Wurzeln sind lang, beynahe einen kleinen Finger dick, weiß, und schmecken eben wie die Blätter.

Dieses Kraut wächst an feuchten, sumpfigen, schattigen Orten, an den Lachen und Bächen, vornämlich um die Erlenbäume. Es enthält viel wesentliches Salz, Oehl und Feuchtigkeit. In den Apotheken braucht man vornämlich die Wurzel, welche im Frühlinge gesammelt wird. Sie hat eine Kraft zu eröffnen, zu zertheilen und zu verdünnen, treibt viel böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß aus dem Leibe, stillt die Aufblähung und Schmerzen des Magens, lindert das Bauchgrimmen, reinigt die Brust, benimmt das Keichen, treibt den Harn und Stein, und widersteht mächtig der Pest, pestilenzialischen Fiebern, und andern giftigen Krankheiten; wird auch wider giftiger Thiere Bisse mit gutem Nutzen gebraucht. Die Wurzel ist von Etlichen für das rechte Meum der Alten gehalten und gebraucht worden.

*Aplets*, heißen bey den Franzosen die Netze, deren sie sich zum Häringsfange bedienen.

*Apocynum*, Cynocrambe, Fr. Apocin, Herbe de la Houette, Tue-chien, Engl. Dogs-bane, D. Hunds-Kohl, Hunds-Kraut, Hunde-Gift, Hunds-Milch, Milch-Kraut, ist ein Gewächs, welches, wie ein

kleiner Strauch, gerade Ruthen treibt, zu etwa drey Schuh hoch. Seine Blätter sind lang, breit und dick, wie an der Aloe, stehen an den Stängeln gegen einander über, sehen weiß aus, und sind, wie alle seine andere Theile, voll milchweißen, bittern und scharfen Saftes. Die Blumen wachsen auf den Spitzen der Zweige, in Form der Aehren, sehen wie Glöckchen aus, sind gelb und zerschnitten. Wenn sie vergangen sind, folgen einer Faust dicke Früchte, welche, wie dicke Scheiben, länglich sind, und zwey und zwey an einem dicken, harten und krummen Stiele hangen. Diese Frucht, welche die Aegypter Beidelsar nennen, hat eine doppelte Schale. Die erste ist grün, und hat eine Haut. Die andere ist ein gar zartes Häutchen, welches saffrangelb aussieht. Diese Schalen enthalten ein dem Baummose ähnliches, faseriges Wesen, unter welchem die ganze Höhle der Frucht mit einer zarten, weichen und schneeweißen Baumwolle ausgefüllt ist, welche Houatte, Houette, Havate, oder Ouate, genennet wird. In dieser Wolle sind die Samen befindlich, welche dem Gurkensamen gleich sehen, doch um die Hälfte kleiner, röthlich, mit einem weißen Kern oder Mark angefüllt, und von bitterm Geschmack sind. Die Wurzel ist lang, stark, mit Fasern umgeben, und weiß. Dieses Gewächs sieht wohl aus. Blätter und Stängel sind mit Wolle überzogen, und geben eine Milch von sich. Es wächst in Aegypten und Alexandrien an feuchten Orten, und wird daselbst Ossar genannt, welches ein Ey bedeutet. Die in der Frucht befindliche Wolle oder Houatte dient, die Kleider damit zu füttern; auch stopfen die Einwohner die Betten damit aus.

* Die Benennungen: Hunds-Kohl, Hunds-Gift, ꝛc. und das griechische Wort Apocynum, von ἀπὸ und κυνὸς, ein Hund, rühren daher, weil die Alten glaubten, daß dieses Gewächs die Hunde tödte. Der botanische

Cha-

Character dieses Pflanzengeschlechtes ist folgender. Die Blume hat einen bleibenden Kelch von einem Blatte, welches oben in fünf spizige Abschnitte getheilt ist. Sie hat nur ein einziges Blumenblatt, welches die Gestalt einer offenen Glocke hat, und am Rande in fünf rückwärts gebogene Theile abgetheilt ist. Unten in dem Grunde der Blume liegen fünf Saftbehältnisse, welche eyrund sind, und den Eyerstock umgeben. Es sind auch fünf Staubfäden daselbst, die kaum sichtbar, und mit länglich runden aufrecht stehenden Kölblein gekrönt sind, welche zweyspaltig sind. In der Mitte befinden sich zween ovale Eyerstöcke, welche kleine Griffel unterstützen, die mit einer kugelförmigen Narbe, welche größer als der Eyerstock ist, versehen sind. Aus dem Eyerstocke werden nachgehends zwo lange zugespitzte Capseln, die sich in zwo Capseln öffnen, und eine einzige Zelle haben, die mit zusammengedrückten Samen angefüllt ist, welche wie Dachziegel über einander liegen. Ein jeder Same hat oben einen Flaum, oder eine weiche Haarkrone.

1. Apocynum Syriacum *Munting.* Asclepias Syriaca *Linn.* Fr. La Soyeuse, D. syrische Seiden-Pflanze. Die Wurzel ist etwa Daumens stark, fleischig, einfach ohne viele Nebenzasern und perennirend. Sie kömmt in allerley Erdreiche fort, doch liebt sie vorzüglich einen lockern, feuchten und warmen Boden, und will auch gern im Schatten stehn. In diesem Zustande hält sie unsere Winter aus, und wuchert sehr, daher sie sich am besten in abgelegene Winkel der Gärten und an andere dergleichen Plätze schickt.

Gegen die Mitte des Maymonats treibt sie eine Menge runder, hohler und zäher Schößlinge hervor, welche sich hernach in saftreiche, 5, 6 bis 7 Fuß hohe Stängel verlängern. Diese sind mit paarweise entgegengesezten fetten und starken, länglich ovalen Blättern bedeckt, welche oben glatt und dunkelgrün, unten aber

zartwollig und weißgrau sind, und auf kurzen Stielen stehen. Aus den Winkeln der obern Blätter entstehn die Blumenstiele einzeln, oder paarweise gegen einander über, welche sich wiederum in eine Menge kleiner schwacher Stielchen theilen, auf deren jedem eine sternförmige purpurfarbige Blume steht, und welche zusammen einen fast kugelrunden niederhängenden Blumenbüschel bilden. Der Geruch der Blumen ist süßlich, aber doch etwas unangenehm; der in fünf Honiggefäßen der Blume befindliche Honigsaft enthält eine ziemliche Schärfe, und tödtet die Fliegen, welche ihn saugen. Fast alle Theile der Pflanze enthalten einen weißen sehr scharfen Milchsaft, welcher, wie eine spanische Fliege, Blasen macht, wenn er auf die bloße Haut kömmt. Man will versichern, daß wenn Jemand mit einem Messer verwundet würde, womit diese Pflanze, wenn sie noch frisch ist, abgeschnitten worden, solches schwer zu heilen sey. Es soll diese Milch auch Stahl und Eisen anfressen.

Die Frucht besteht aus einer einschaligen, länglich runden, etwas platten und starken Hülse, welche sich an einer Seite der Länge nach öffnet, und eine sehr große Anzahl plattrunder, gelbbrauner, dünner Samen enthält, deren jeder mit einem Büschel langer, haarförmiger, weißer, silberglänzender Fasern versehen ist, welche eigentlich die Seide dieses Gewächses ausmachen. Uebrigens kommen nicht alle Früchte zur Vollkommenheit; man findet gemeiniglich, daß an einem Blumenbüschel nur 2 bis 6 derselben ihre gehörige Reife erhalten.

Was den Anbau dieses Gewächses betrifft, so vermehrt man dasselbe theils durch den Samen, theils durch die Wurzel. Aus dem Samen wird es auf eben die Art gezogen, wie bey dem Anbau des Tobaks gebräuchlich ist. Derselbe wird in ein gutes Land gesäet, und die Verpflanzung aus dem Samenbeete im Herbste

des

des andern Jahrs vorgenommen. Sie werden am besten in einen lockern, sandigen und etwas feuchten Wiesengrund gepflanzt, welcher in den vorhergehenden Frühlings- oder Sommermonaten etlichemal gepflüget oder gegraben, und von den Quecken und anderm Unkraute wohl gereinigt und gedüngt seyn muß. Zu Ausgange des Septembers und im October können die Pflanzen darauf gebracht, und etwa eine Querhand hoch mit Erde bedeckt werden. Man legt sie reihenweise wenigstens anderthalb Fuß weit von einander; in welcher Weite sie etliche Jahre sehr wohl dauern, und mit leichter Mühe sowohl von den überflüssigen Wurzelsprossen, als von dem dazwischen aufschießenden Unkraute, gereinigt werden können. Das Absetzen der Brut, deren allzu häufige Vermehrung die Hauptstöcke sehr schwächt, ist eins der Hauptgeschäffte bey dem Anbaue dieser Pflanze; es muß sowohl im ersten Frühlinge, als auch im späten Herbste, mit Vorsicht vorgenommen und jährlich wiederholt werden, weil in solcher Jahrszeit die Verwundung der Wurzeln und das Auslaufen des Milchsaftes keinen Schaden thut. Es könnte auch von gutem Nutzen seyn, den Boden, worein man diese Pflanze verpflanzet, vorher mit mäßigen Steinen zu versehen, oder, wo sich Gelegenheit findet, die Anpflanzung derselben an steinigen Orten vorzunehmen, um das Auslaufen der Wurzel zu verhindern, und dadurch den Anwuchs der Stängel desto mehr zu befördern. Die Lage des Orts, wo man diese Pflanze anbauen will, muß so beschaffen seyn, daß die nördlichen, nordöstlichen und nordwestlichen Winde, mithin starke Fröste, keine zu freye Wirkung darauf haben können, dergleichen Lage sich öfters an Gebüschen, Hügeln, Mauern und Erdwällen findet; denn, ob gleich die Pflanze nicht allein die gewöhnlichen Winter der hiesigen Länder, sondern auch recht starke Fröste gar wohl aushält, so kann sie doch bey anhaltender Nässe davon verderben.

Im folgenden Jahre nach der Verpflanzung, so bald die Pflanzen einen halben oder ganzen Fuß hoch sind, wird das Land zu Ende des May und im Anfange des Junius, nach einem starken Regen zum erstenmal gehackt, und dadurch vom Unkraute gereinigt, auch diese Arbeit bis Michaelis, nach Beschaffenheit der Umstände, noch zweymal vorgenommen. So bald die Hauptstängel ihre Blumen zeigen, müssen die untragbaren Nebenstängel bis auf die Hälfte eingeknickt, und, nachdem sie etwas vertrocknet sind, bis dahin abgeschnitten werden. Das Beschneiden der ganz frischen Stängel hingegen ist, wegen des zu befürchtenden Verlusts des heraustretenden häufigen Milchsaftes, nicht rathsam. Wenn die 4 oder 5 untersten Blumenbüschel, als die ansehnlichsten, nach dem Abblühen ihre Früchte angesetzt haben, verfährt man mit der Spitze des Stängels auf eben die Art, damit die übrigen Blumen nicht blühen, folglich diese Früchte desto stärker werden.

Die Früchte werden gemeiniglich im August reif; alsdann wird ihre äußere häutige Schale weicher, gelb und runzlig, und sie öffnen sich nach und nach, so daß man die Seide, und alsdann auch die Samen liegen sehen kann. Man schneidet die reifsten Früchte um den andern oder dritten Tag bey trockener Witterung ab, und läßt sie im Schatten auf Strohhorden oder Netzen vollends ganz aufspringen. Die rechte Reife der Seide erkennt man an der Weiße, Festigkeit, Weiche und dem Glanze der Fasern, dahingegen die nicht vollkommen reif gewordene steif, hart und kraus anzufühlen ist, keinen sonderlichen Glanz von sich giebt, und etwas ins Gelbliche fällt. Wenn die Einsammlung der Früchte geschehen ist, wird die Seide durch Kinder, oder andere müßige Personen, bald aus den Früchten genommen, von dem Samen gereinigt, in reine Siebe gebracht, sortirt, und an einem trocknen Orte aufbehalten.

Nach

Nach Einärndung der Früchte werden die vertrockneten Stängel kurz über der Wurzel abgeschnitten, die ausgegangenen Stöcke durch junge Pflanzen ergänzt, im November jährlich, oder alle 2 Jahr, mit Miste dünn bedeckt, und im folgenden Jahre das Land, nach Art der Spargelbeete, frühzeitig und vorsichtig umgegraben.

Bey einer solchen Bearbeitung schlägt die Seidenpflanze wohl an, und giebt einen reichlichen Ertrag; es ist derselben auch kein Zufall sonderlich schädlich, ausgenommen eine lange anhaltende Dürre und Mehlthau währender Blüthzeit, als wornach sich wenigere und kleinere Früchte zeigen.

Die Fruchtseide kömmt, als eines der feinsten Pflanzenproducte, der ächten Seide sehr nahe; da sie aber kaum über etliche Zolle lang ist, und folglich nach Art einer feinen Wolle oder Floretseide tractirt und gesponnen werden muß: so kann sie niemals einen so feinen und gleichen Faden, als ächte Seide, geben, sondern bleibt allezeit ein besonderes Product des Pflanzenreiches, und ein neues Material bey dem Manufacturwesen, welches besonders bearbeitet werden muß; man kann auch von derselben dasjenige nicht erwarten, was man durch die künstliche Bearbeitung der andern wirklich zu leisten im Stande ist.

Herr Prof. **Gleditsch**, in Berlin, hat in den Jahren 1746, 47 und 48, Versuche mit den verschiedenen Arten Haare und Wolligkeiten, die sich an allerley Theilen der Pflanzen, an ihren Blumen, Früchten, Samen, Blättern, Stängeln ꝛc. finden, und von verschiedener Farbe, Länge, Feine, Zähigkeit, Festigkeit und Elasticität sind, angestellt, und unter andern auch seine mit dem syrischen Apocynum angestellte Versuche und Beobachtungen der hiesigen königlichen Akademie der Wissenschaften im Febr. 1761 vorgelesen, und vorstehende auf Erfahrung gegründete Nachricht von dem Anbau dieser Pflanze ertheilt. Um eben diese Zeit, (im Dec. 1760) ward aus

Paris bekannt gemacht, daß de la Rouviere die Seide aus dieser Pflanze zwirnen, und daraus Flanell, Felp und andere Zeuge verfertigen zu lassen angefangen habe, auch von dem Könige in Frankreich über diese neue Seidenmanufactur mit einem Privilegium begnädigt worden sey. Dem Herrn Gleditsch gebührt also die Ehre der Erfindung. Gedachte Versuche haben ihn gelehrt, daß einige Pflanzenhaare und Wolligkeiten zum Spinnen, Wirken, ja so gar zu Verfertigung gewalkter Waaren, für sich geschickt sind; andere hingegen Zusätze von Seide, Wolle, Haaren ꝛc. erfordern; andere aber sich auf die gewöhnlichen Arten gar nicht bearbeiten lassen, sondern nur zum Filzmachen ꝛc. taugen. Diejenigen, welche mit einem Zusatze von feiner Wolle oder Haaren durch Kardetschen in ein loses Gespinnst gebracht werden können, werden nur zum Einschlage gebraucht; diejenigen aber, welche für sich ein feines Gespinnst geben, welches durch Schlicht, Leim oder Hausenblase noch mehr befestigt werden kann, dienen auch zum Aufzuge oder zu Verfertigung ganzer Ketten; und hiezu ist die recht reife Seide vom syrischen Apocynum vorzüglich geschickt befunden worden. Nicht weniger aber lassen sich, durch eine Vermischung derselben mit andern rohen Materialien, wohin vornämlich alle Arten fremder und einheimischer Wolle, Lammwolle, Baumwolle von verschiedener Art, allerley feine Haare, Floretseide ꝛc. gehören, in verschiedener Proportion, Waaren verfertigen, welche sich durch ihre Güte und schönes Ansehen beliebt machen; z. B. Strümpfe, Mützen, Flanelle, Felpe, Serge de Rome, Tuche, und andere Zeuge. In dieser Vermischung gab die Seide der syrischen Seidenpflanze ein gutes Garn, und die daraus gestrickten oder gewebten Strümpfe wurden sehr fest und dicht, vertrugen die stärkste Walke, ließen sich wohl färben und trazen, und hatten die Güte der englischen feinen Castorstrümpfe. Ferner erhielt Herr Gleditsch daraus ein fe-

stes Gespinnst, woraus er Tuch, Rasch, Etamin und Serge de Rome, auch eine besondere Art eines neuen Zeuges, verfertigen ließ, welches zwischen Etamin und einem spanischen Tuche das Mittel hielt, und überaus fein und dicht war, die stärkste Walke 16 Stunden lang hielt, und nach der Zubereitung einen vollkommenen Seidenglanz bekam. Es würde daher die Mühe belohnen, die erwähnte Fruchtseide auch nur zu Verbesserung und Erhöhung solcher Zeuge zu erbauen, welche von schlechtern Sorten Landwolle verfertiget werden.

Eben so, wie die jezt beschriebene Seidenpflanze, geben auch die übrigen Arten des Apocynum und der Asclepias, insonderheit das gemeine und hier zu Lande wild wachsende Vincetoxicum oder Schwalbenwurzel, nicht weniger die Linagrostis (Eriophorum, Seidenbinse, Wiesenwolle,) eine Seide, welche zu eben dem Behufe mit Nutzen angewendet werden kann.

In Frankreich wird diese Fruchtseide sehr hoch geachtet, um die Lehnsessel damit auszustopfen, indem man sehr leichte Pfühle, Küssen, Polster und Decken über die Betten davon macht, die, weil sie sehr warm und außerordentlich leicht sind, besonders für die Gichtbrüchigen und mit dem Podagra Behafteten, zu einer bequemen Decke dienen. Denn der Flaum ist dermaßen leicht und elastisch, daß er fast gar keine Schwere hat. Die Franzosen nennen diese Wolle Delawad; und in den südlichen Theilen Frankreichs, wo diese Pflanzen in der freyen Luft fortkommen, und reifen Samen tragen, hat man ganze Plantagen davon, um der Federn willen, angelegt. Da verschiedene von den Sorten des Apocynum in den wüsten und ungebauten Gegenden in Jamaika im Ueberfluß angetroffen werden, wo man sich bemüht, es von denen Gegenden, wo Zuckerrohr gebaut wird, auszurotten: so könnte man diese Wolle von daher sehr leicht in großer Menge um einen wohlfeilen Preis bekommen, und würde daher die Verarbeitung derselben denen, die

solche unternähmen, bessern Vortheil bringen, zumal wenn sie durch die Geschicklichkeit und den Fleiß unserer Künstler in Deutschland noch verbessert würde.

In Frankreich hat man auch schon versucht, Hüte davon zu machen. Zu Castorhüten hat man den leichten Samen der Hundskrautpflanze genommen, so man Hundskrauthaare genennet, und solche mit einer gewissen Menge Castor- und noch mehrern Hasenhaaren vermengt; und zu halb Castorhüten hat man diesen Samen in gleichen Theilen mit Hasenhaaren vermengt, und eine sehr schöne Arbeit daraus verfertigt. **Herr von Fontanes**, Aufseher der Manufacturen der königl. Gesellschaft des Ackerbaues zu Rochelle, sagt, daß er zu Niort von dem wollenartigen Samen des Hundskrautes, den er im Jahre 1762 hat sammeln lassen, und den man insgemein in den Duinen oder Sandhügeln längst dem Meere zwischen Olonna und St. Gilles in Nieder-Poitou findet, zween kleine Hüte hätte verfertigen lassen. Man gieng, wie er sagt, bey der Bearbeitung dieser Hüte eben so zu Werke, als wenn man sie von Castorhaaren verfertigt hätte; die Gewächs- und Wollenartige Substanz wurde mit Scheidewasser, welches man mit gemeinem Wasser vermengte, angefeuchtet, in den Ofen gethan, und ein wenig kardetschet und gehechelt. Uebrigens bearbeitete man sie vollkommen so wie die andern Arten der Hüte. Diese Hüte hatten aber den Fehler, daß sie an einigen Orten kleine Knoten oder Knöpfe hatten, welches nicht geschehen seyn würde, wie **Fontanes** hinzu setzt, wenn man sich der Wolle von dem syrischen Hundskraute bedient hätte, weil dieselbe einen Zoll hoch ist, da hingegen das Hundskraut aus Poitou nur 6 Linien hoch ist. Diese Hüte wollten keine schöne schwarze Farbe annehmen, allein diesem Uebel könnte man leicht abhelfen.

Herr **la Rouviere**, königl. Wollenzeugkrämer, hat, wie ich bereits vorher erwähnt habe, diese Wolle spinnen, und sowohl Sammet als Rasch und Flanell, welche

die

die englischen noch übertreffen, daraus verfertigen lassen. Personen vom Stande bedienen sich des daraus verfertigten Flanells mit noch größerm Nutzen, als des englischen, bey Flüssen und Catarrhen. Es ist auch daraus eine Art von Zeug, nach Art des indianischen Atlasses gemacht, und ausnehmend artig gemahlt worden. Herr la Rouviere hat sein Zimmer und einen Alcoven damit tapeziert, welches einen Anblick macht, der nicht schöner seyn kann. Hier ist der Bericht, welchen die Herren Nollet und Fougeroux von Bondaroy, als besonders dazu ernannte Commissarien bey der Akademie abgestattet haben.

„Es ist bekannt," sagen diese Herren in ihrem Berichte: „daß das Hundskraut oder Seidenwatten ein feiner, flüchtiger „und brüchiger Same ist, der den Samen derjenigen Pflanze, „so man Apocynum Syriacum nennet, noch übertrifft. Man „kann diesen Samen unmöglich, oder wenigstens nicht anders, als mit vieler Beschwerlichkeit, kardetschen, wenn man „ihm nicht vorher eine gewisse Zubereitung giebt, wodurch er „bey dem Stoßen zugleich beugsamer gemacht wird, und folglich nicht so leicht von der Kardetsche wegfliegt. Herr la „Rouviere hat uns die Mittel, deren er sich hiezu bedient, nicht entdeckt." (Hr. Buchoz aber versichert, in seiner Samml. auserlesener Briefe, nach der deutschen Uebersetzung, im 2ten Th. Nürnb. 1773, 8. S. 6, erfahren zu haben, daß er diesen Wollensamen in einen Sack einhülle, und über den Dunst eines wässerigen und schleimigen Decocts bringe.) „Er wiegt die Baumwolle, und wählt eine recht „schöne davon aus, wenn er schönen Zeug oder Seide verfertigen will, und nimmt nur die Hälfte von Hundskrauthaaren; sodann kardetschet er diese beyden Gewächssubstanzen „mit einander, jedoch mit der Vorsicht, daß er zuerst die „Baumwolle allein kardetschet, und nachher die Hälfte „Hundskrauthaare dazu nimmt; indem er solchergestalt „die Seide oder Baumwolle mit dem Hundskraute zugleich „kardetschet, so vereinigt er diese beyden Substanzen mit einander; alsdann läßt er sie spinnen, und einen Theil der Zeuge daraus verfertigen, wie wir solches näher erklären wollen, ohne jedoch andere ausführliche Umstände einer jeden „seiner Verrichtungen, die nichts Besonderes enthalten, mit „anzuführen.

„Wir

„Wir wollen nur überhaupt melden, daß Hr. la Rou„viere verschiedene Arten von Sammetzeugen verfertiget „hat, deren Fäden zum Theil Seide, und zum Theil Hunds„krauthaare waren; er hat auch Zeuge von Seide, Baum„wolle, und Hundskraut gemacht, deren einige dem englischen „Etamin, und dem wollenen Droguett, und andere dem in„dianischen Atlaß, gleichen, die man mahlen konnte; und „endlich sind auch gekreuzte Zeuge zu Frauenzimmerkamisö„lern und Unterröcken von ihm gemacht worden.

„Hr. la R. hat schon seit 10 Jahren unterschiedliche „Versuche mit dem Hundskraute angestellt, und den 4ten „Oct. 1757 einen Schluß von dem Staatsrathe erhalten. „Wir glauben inzwischen doch nicht, daß er den ersten Ver„such, das Hundskraut zu kardetschen, zu spinnen, und so „gar zu filzen, gemacht habe, wenn anders dieses das Hunds„kraut spinnen und kardetschen genennt werden kann, wenn „man selbiges mit solchen Substanzen vereiniget, die man „kardetschen und spinnen kann, und glaubt das Hunds„kraut zugerichtet zu haben, weil man selbiges so wie die „Seide mit solchen Materien, die sich leicht zur Scherwolle zu„bereiten lassen, vereiniget und beyde Materien mit einan„der vermengt hat.

„Hr. la R. hat die wahre Dosin des Hundkrauts zu ent„decken gesucht, wodurch man, wenn sie mit Seide oder Baum„wolle vermengt wird, von diesen beyden Materien, die viel „wolliger als das Hundskraut sind, vieles erspart. Wir wollen „sowohl die Akademie, als das Publicum, im Stand setzen, die„se Ersparniß schätzen zu können, und aus Versuchen von der „neuen Substanz, die man zu diesen Zeugen nimmt, zu be„urtheilen, ob die daraus verfertigten Zeuge von eben so „langer Dauer sind, als die, welche bloß von Seide oder „Baumwolle zubereitet worden sind.

„Zu einer Elle vierhärigen Sammet, nimmt man 9 bis „10 Unzen Seide, wovon 1 Unze und 2 Quent, oder 1½ „Unze den ersten Aufzug oder das Stück geben; zum „zweyten Aufzug nimmt man 5 Unzen und 2 Quent; die„sen Aufzug schneidet man ab; und endlich nimmt man „zum Einschlag 3 Unzen, auch etwas mehr oder weniger, „nachdem die Seide gut oder fein ist. Vom Sammethaar „nimmt man 5 Ellen zu einer Elle Sammet, und wird also „nach der Art des Hrn. la R., ungefähr 1½ Unze Seide „ersparen.

„Von

„Von den baumwollenen Zeugen, die dem Rasch gleichen, „nimmt Hr. la R. zum ersten Aufzug die Hälfte grobe Sei„de, und die Hälfte Hundskraut; er ist 1 Unze und 6 Quent „schwer; der Einschlag ist halb von Baumwolle und halb „von Hundskraut, und wiegt vier Unzen, und also erspart „er wenigstens 1 Unze und 3 Qu. grobe Seide, und 2 Unzen „Baumwolle, an einer Elle; ich sage wenigstens, denn weil „das Hundskraut mehr als um die Hälfte leichter, als die „Seide und Baumwolle ist, so wird man bey einerley Ge„wicht fast doppelt so viel Hundskraut haben, und dieses „leztere mehr Zeug geben und weiter laufen, als die Seide „und Baumwolle.

„Hr. la R. nimmt zum Einschlag grobe Seide, wovon „das Pfund neun Franken kostet, da hingegen die schöne „Seide 50 bis 54 Livres kostet; wir zweifeln aber gar nicht, „daß man auch in allen andern Sammetfabriken zum Ein„schlag eine Seide von schlechterer Güte nehmen wird.

„Der sogenannte lang seidene Kattun kostet das Pfund 30 „bis 34 Sous; weil es aber mehr Arbeit erfordert und neue „Zubereitungen nöthig sind, wenn man Hundskraut dazu „nimmt, so werden sich die Kosten des Fabrikanten in diesem „Fall auch höher belaufen. Hiezu muß man noch den Ab„gang eines Theils des Hundskrautes, so man wegwerfen „muß, und 3 Livres für den ersten Ankauf für das Pfund „Kraut rechnen, um welchen Preis Hr. la R. diese Pflan„ze den Liebhabern des Feldbaues anbiethet, weil der Anbau „derselben zur Zeit noch nicht sehr gemein ist; woraus sich denn „ergiebt, daß die Verschiedenheit des Preises, wenn man sich „dieses Krauts zur Verfertigung der Zeuge bedient, nicht „sonderlich beträchtlich ist, wie solches der Preis, um welchen „Hr. la R. diese neue Zeuge dem Publico liefert, beweiset, „indem selbige beynahe eben so theuer sind, als die, so von „bloßer Seide oder Baumwolle verfertigt werden. Die Elle „Sammet kostet den Hrn. la R. 22 Livres; und die geköperte „oder kreuzweise gewebte, 24 Livres. Diese Zeuge sind neu „sehr schön. Der Sammet nimmt die schwarze Farbe zwar „an, aber doch nicht so gut wie die, so von bloßer Seide ge„macht sind. Alle Zeuge, worunter Hundskraut kommt, sind „leicht. Man kann leicht begreifen, daß sich in Ansehung „der Schönheit ein schlechter Unterschied findet, weil derje„nige Theil des Sammets, so aus Hundskrautbaaren besteht, „in dem Zeuge gleichsam eingehüllt, und nicht zu sehen „ist. Aber haben diese Zeuge wohl eine eben so lange Dauer,

„als

„als wie der Sammet von bloßer Seide, oder die baumwol-
„lenen Zeuge?

„Ich befürchte, daß solches nicht zu hoffen seyn möchte.
„Denn man wird erstlich nimmermehr den Samen des
„Hundskrautes eben so leicht und gut, wie die Seide, spin-
„nen können. Und überdieß läßt die Kürze der Fibern des
„Hundskrautes, ihre Reife, und die brüchige Art des leichten
„Samens, keinen allzuvortheilhaften Schluß von den dar-
„aus verfertigten Zeugen machen. Inzwischen verfertigt und
„verkauft Hr. la R. seit vielen Jahren diese Zeuge, und
„die Zeugnisse von Personen dieser Akademie, welche dergle-
„chen getragen haben, sind sehr vortheilhaft für sie ausge-
„fallen. Ungeachtet nicht sonderlich viel Hundskraut zu die-
„sen Zeugen kömmt: so getrauen wir uns doch nicht, wegen
„ihre Dauer ein Urtheil zu fällen, ob es schon nöthig wäre,
„hievon gründlich belehrt zu seyn, insofern man den Werth
„dieser Erfindung richtig und gehörig beurtheilen will. Man
„müßte zu diesem Ende vorher eine genaue Vergleichung zwi-
„schen diesen neuen Zeugen, und alten, so von der nämlichen
„Seide wie diese, aber ohne Hundskraut, verfertigt wor-
„den, anstellen; wir haben aber diese Vergleichung nicht an-
„gestellt, und solches zu thun auch keine Gelegenheit gehabt.
„Wir wollen glauben, daß die Versuche des Hrn. la R. Ruhm
„verdienen, wenn das Publicum seine neue Zeuge, ihrer be-
„währten Güte wegen, mit Beyfall annehmen wird.

Dieser Bericht wurde den 30. April 1760 ausgefertigt, und bey der Akademie einregistrirt.

Man bekömmt auch von dem Stängel des Hundskrautes eine Art grauen Hanf, der fast dem leinenen gleicht. Wenn man solchen aus dieser Pflanze ziehen will, so muß man selbige rösten, brechen, hecheln und eben so wie den Hanf zubereiten. Man hat der Gesellschaft des Ackerbaues zu Mons dreyerley Arten von solchem Hanf vorgelegt. Die erste war sehr fein: die zweyte etwas gröber, doch hat man Leinwand davon gesponnen; und die dritte Art, welche aus dem Abgange der beyden ersten bestand, hatte man zu grobem Strickwerk angewendet, welches viel mehrere Fibern und Stärke, als die von ordentlichem Hanf, hatte.

Herr

Herr Gelon, Mitglied der Akademie zu Dijon, hat, nach dem Berichte des Herrn Maret, Secretärs dieser Akademie, gleichfalls einen sehr langen Hanf aus dem Hundskraute gezogen, welcher fein und glänzend weiß war; er hat denselben seiner Gesellschaft vorgelegt, welche das Urtheil davon gefällt, daß er allerdings zum Gebrauch angewendet zu werden verdiene.

Wenn man die Blätter des syrischen Apocynum zusammen, und wie einen Umschlag auflegt, sollen sie die kalten Geschwulsten zertheilen. Der Saft davon macht das Haar ausfallen, und ist ein gutes Mittel wider die Räude und andere Unreinigkeiten der Haut, wenn er äußerlich gebraucht wird; allein tödlich, wenn man ihn innerlich gebrauchen wollte, indem er dermaßen scharf und heftig wirkt, daß tödliche Ruhr darauf erfolgt.

Empfehlung einer neuen Manufaktur (aus der Wolle des Apocynum,) die man in England anlegen soll; in einem Schreiben eines Colonisten in Jamaika, v. 7. Oct. 1763: st. im I. Bande des aus dem Engl. übersetzten Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1764, 8. S. 250 — 254.

Von der Seidenpflanze, s. Heinr. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771. 8. S. 245 — 247.

Ein Auszug aus Hrn. Prof. Gleditsch Abhandlung, u. d. T. Nachricht von dem Apocynum, oder der Seidenpflanze, deren Anbau, Gewinnung und Anwendung der darauf wachsenden Fruchtseide: st. in D. G. Schrebers neuen Sammlung verschied. in die Cameralwiss. einschlagender Abhandl. VI Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 384 — 391; in No. 29. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 251 — 254; in den physik. oec. Auszügen, VII. B. 2. St. Stuttg. 1765, 8. S. 173 — 187; desgl. im 6. St. des II. B. der Berlin. Samml. 1770, 8. S. 634 — 643.

P. Clarus Mayrs Abhandl. von einer neuen Gattung Pflanzenseide: st. im 2. Th. des III. B. der Abhandl. der churfürstl. baier. Akad. d. Wiss. München, 1765, 4. S. 199 — 212.

Memoire sur la Soyeuse, Plante, ou sur l'emploi, que le Sieur *la Rouviere*, Bonnetier de sa Majesté, a feu faire industrieusement de la plante connue au jardin du Roi sous le nom d'Apocynum, & à Trianon sous celui d'Asclépias, & qui a la proprieté de fournir une ouate de soye: st. im 36. Th. des Nouvelliste oecon, & litter. p. l. m. de Janv. F & Mars, 1761, S. 158. Nachricht von des Hern. de la Rouviere neuen Seidenmanufactur in Frankreich: st. in D. G. Schrebers neuer Samml. rc. II. Th. 1761, gr. 8. S. 415.

2. Apo-

2. Apocynum Canadense, foliis Androsæmi majoris, *Mor.* Apocynum (Androsæmifolium) caule rectiusculo herbaceo, foliis ovatis utrinque glabris, cymis terminalibus, *Linn.* D. canadischer Hunds-Kohl. Diese Sorte wächst in Nordamerica wild. Sie hat eine bleibende Wurzel. Die Stängel werden ungefähr 3 Schuh hoch, wachsen aufrecht, und sind mit glatten, eyrunden, einander gegen über wachsenden Blättern besetzt. Diese sowohl, als die Stängel, sind stark mit einem milchigen Saft angefüllt, welcher heraus fließt, wenn sie zerbrochen werden. Die Blüthe ist weiß, und steht in einer Art von Dolde zusammen, welche oben auf dem Gipfel der Stängel zum Vorschein kömmt. Die Saftbehältnisse auf dem Grunde haben einen purpurfarbigen Blick. Auf diese Blüthen folgen Schoten, die in England selten reif werden; daher muß die Pflanze durch Abtheilung der Wurzeln fortgepflanzt werden. Es ist dieses eine dauerhafte Pflanze, daher sie auch in dem ordentlichen Boden wächst; derselbe muß aber leicht oder trocken seyn, außerdem pflegen die Wurzeln im Winter auszuroften. Die beste Zeit die Wurzeln zu zertheilen, ist im Märzmonat, ehe sie neue Stängel zu treiben anfangen.

3. Apocynum Canadense maximum, flore minimo herbaceo, *Pluk.* Apocynum (cannabinum) caule rectiusculo herbaceo, foliis oblongis, paniculis terminalibus, *Linn.* Diese Sorte ist ebenfalls in Nordamerika ursprünglich zu Hause. Die Wurzeln kriechen in dem Erdboden weit herum. Wenn sie daher in einen Garten gesetzt wird, so vermehrt sie sich in kurzer Zeit dergestalt, daß sie bald zur Last darin wird. Die Stängel dieser Sorte sind braun, und wachsen ungefähr 2 Schuh hoch, und sind mit länglich runden glatten Blättern besetzt, welche paarweise zum Vorschein kommen, und eben so, wie die vorhergehende Sorte, stark mit einem milchigen Safte angefüllt sind. Gegen den

obern

obern Theil des Stängels zu, kömmt die Blüthe aus den Flügeln der Blätter heraus, welche in kleinen Büscheln beysammen steht, eine grasartige Farbe hat, und klein ist, und daher kein sonderliches Ansehen macht, weswegen man sie auch selten in den Gärten zieht, wo solches nicht um der Mannigfaltigkeit willen geschieht. Es ist dieses eine dauerhafte Pflanze, und vermehret sich sehr geschwinde durch ihre kriechende Wurzeln. Beyde Sorten blühen im Julius, und im Herbste verwelken ihre Stängel bis an die Wurzel.

4. Apocynum (Venetum) caule rectiusculo herbaceo, foliis ovato-lanceolatis, *Tourn.* Diese Sorte wächst auf einer kleinen Insel in der See, nahe bey Venedig. Man glaubt aber, daß sie daselbst nicht ursprünglich zu Hause, sondern aus einem andern Lande dahin gebracht worden sey. Man hat davon zwo Varietäten, eine mit purpurrother, die andere mit einer weißen Blüthe. Die Wurzeln dieser Sorte breiten sich sehr weit aus, durch welche sie auch vermehret werden kann. Denn sie trägt selten Samen, weder in den Gärten, wo man sie zieht, noch auch zu Venedig, wo sie wild wächst. Die Stängel werden ungefähr 2 Schuh hoch, und sind mit eyrunden, glatten, einander gegenüber wachsenden Blättern besetzt. Die Blüthen wachsen oben auf den Gipfeln der Stängel in kleinen Dolden, die eben so gestaltet sind, wie die Dolden der vorhergehenden Sorten, jedoch viel größer, als dieselben, daher auch die Sorte mit purpurrother Blüthe ein sehr schönes Ansehen hat. Sie blüht im Julius und August. Sie kömmt in der freyen Luft fort, wofern die Pflanzen in einer warmen Lage und auf einem trockenen Boden stehen. Denn ungeachtet der Boden, auf dem sie nahe bey Venedig wächst, feucht ist, so pflegen doch die Wurzeln in unserm Lande zu verfaulen, wenn sie in einem feuchten Boden stehen. Die Wur-

zeln taugen am besten im Frühlinge zum Versetzen und zum Einpflanzen, kurz zuvor, ehe sie neue Stängel zu treiben anfangen.

5. Apocynum erectum fruticosum, flore luteo maximo & speciosissimo *Sloan.* Apocynum (speciosissimum) foliis ovatis petiolatis, superne glabris, floribus amplis, pediculis longis hirsutis, caule fruticoso *Linn.* Diese Sorte wächst in Jamaika, in Havanna, und von daher hat sie den Namen der Havanna-Blume bekommen, unter dem sie auf dieser Insel vornämlich bekannt ist. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, hat holzige Stängel, welche etliche wenige Nebenzweige treiben, die mit eyrunden glatten Blättern besetzt sind, welche paarweise einander gegen über wachsen, eine hellgrüne Farbe auf der obern Seite haben, auf der untern hingegen blaß und aderig sind. Die Blüthe kömmt an der Seite der Zweige, an großen Stielen, zum Vorschein. Am Ende eines jeden Zweiges befinden sich insgemein 4 bis 5 Knospen, von denen aber selten mehr als eine zur Blüthe kömmt; die übrigen verwelken bald wieder. Die Blüthen sind sehr groß, und haben eine lange Röhre, welche sich oben sehr weit aufschließt; auch sind sie hellgelb, und machen daher ein sehr schönes Ansehen, besonders an solchen Orten, wo diese Pflanzen wild wachsen, indem sie die meiste Zeit des Jahres hindurch blühen. Diese Pflanze ist sehr zart, sie kömmt also ohne Hülfe des Glashauses in Deutschland nicht fort. Man zieht sie aus dem Samen, den man sich aus Jamaika verschreiben muß; denn in Deutschland tragen diese Pflanzen keinen reifen Samen. Auch ist nicht aller Same, der aus Jamaika kömmt, gut, indem derselbe daselbst entweder ungeschickter Weise, ehe er noch reif geworden, eingesammelt, oder noch naß überschickt worden ist. Wenn man den Samen bekommen hat, muß man ihn in Töpfe, die mit leichter sandiger Erde angefüllt sind, säen, und diese in ein

Mist-

Mistbeet von Gärberlohe eingraben. Ist der Same gut, so werden die Pflanzen 4 bis 5 Wochen hernach aufgehen, und alsdann muß man sie eben so behandeln, wie die andern zarten Pflanzen aus eben diesem Lande, nur mit dem Unterschiede, daß man sie sehr sparsam begießt; denn diejenigen Pflanzen, welche mit einem milchichten Safte angefüllt sind, brauchen sehr wenig Feuchtigkeit. Man muß sie im Glashause beständig im Lohbeete erhalten. Wenn sie in der Höhe zunehmen, erfordern sie größere Töpfe; doch muß man sie nicht in gar zu große Töpfe setzen; denn wofern ihre Wurzeln nicht nahe zusammen gehalten werden, so werden die Pflanzen im Wachsthum gar schlecht zunehmen. Im zweyten Jahre werden diese Pflanzen blühen, wenn sie gehörig gewartet worden sind, und alsdann geben sie im Glashause ein sehr schönes Ansehen. Die gewöhnlichste Zeit, da diese Pflanzen bey uns blühen, ist im Julius und August. Was aber die Blätter betrifft, so behalten die Pflanzen dieselben das ganze Jahr hindurch, welches bey der schönen grünen Farbe, die sie haben, zu allen Jahrszeiten sehr lieblich anzusehen ist.

6. Apocynum scandens, foliis citri, siliquis maculatis *Plum.* Apocynum (scandens) foliis oblongo-cordatis rigidis, floribus lateralibus, caule fruticoso volubili *Linn.* Diese Sorte hat der P. **Plumier** auf einigen französischen Inseln in Amerika entdeckt, und diese Pflanze auch abgezeichnet. Hernach hat sie auch **Millar**, ein Wundarzt, um Chartagena in Neuspanien gefunden, wo sie in großer Menge wächst; von daher hat derselbe auch Samen nach England geschickt, welcher in etlichen Gärten sehr wohl angeschlagen ist. Diese Pflanze hat einen Stängel, der sich windet, und vermittelst dessen sie bis auf den Gipfel sehr hoher Bäume hinaufsteigen kann. Diese Stängel haben steife, längliche, herzförmige Blätter, welche glatt sind, und eine glänzende grüne Farbe haben. Sie sind eben so

dick, wie die Blätter der Citronenbäume. Die Blüthen wachsen in kleinen Trauben aus den Seiten der Zweige heraus, haben eine grasartige Farbe, und sehen daher nicht sonderlich schön aus. Sie erscheinen im August und September; in England aber tragen sie keine Schoten.

7. Apocynum caule erecto arboreo, foliis ovato-acutis *Prod. Leyd.* 412. Apocynum (frutescens) caule erecto frutescente, foliis lanceolato-ovalibus, corollis acutis fauce villosis *Flor. Zeylan.* 114. Diese Sorte wächst in Indien, auf der Insel Ceylon, und auf der Küste von Guinea, wild. Sie macht einen holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und sich in verschiedene Zweige theilet, welche mit länglichen, spitzigen, glatten Blättern besetzt sind, die oben eine glänzende grüne Farbe haben, unten aber bleich sind. Sie wachsen parweise einander gegenüber. Die Blüthen kommen in lockern Büscheln aus den Flügeln der Blätter heraus. Diese sind klein, röhrig, und purpurroth; bey uns aber folgen niemals Schoten darauf. Es ist dieses eine sehr zarte Pflanze, daher man sie auch beständig im Treibhause erhalten, und in das Lohbeet eingraben muß; außerdem wird sie bey uns nicht fortkommen. Man kann sie, in den Sommermonaten, durch die abgeschnittenen jungen Zweige fortpflanzen; man muß solche aber erst 3 bis 4 Tage in das Glashaus legen, damit sie trocken werden, ehe man sie einsetzt. Denn, da die Pflanzen mit einem milchichten Safte angefüllt sind, so pflegen die jungen Zweige gern faul zu werden, wenn sie nicht an dem Ende, wo man sie abgeschnitten hat, zuvor wohl getrocknet und geheilt worden sind, ehe man sie in den Erdboden setzt. Diese Pflanze muß sehr sparsam begossen werden, besonders im Winter; sie will auch einen leichten, sandigen Boden haben.

8. Apocynum (reticulatum) caule volubili perenne, foliis ovatis venosis *Prod. Leyd.* 412. Diese Sorte wächst in Indien wild. Sie hat einen Stängel, der sich

windet,

windet, und vermittelst desselben er eine beträchtliche Höhe erlangt. Er ist mit länglichen Blättern besetzt, die stark aderig und voll Saft sind, welcher herausfließt, wenn sie abgebrochen werden. Diese Pflanze ist sehr zart, und will also beständig im Glashause gehalten werden; außerdem kömmt sie bey uns nicht wohl fort.

9. Apocynum scandens majus, folio subrotundo *Sloan.* Apocynum (obliquum) caule volubili, foliis ovatis rigidis obliquis, cymis lateralibus, tubo floris longissimo *Linn.* Diese Sorte wächst in Jamaika wild. Sie hat einen aufsteigenden Stängel, welcher sich an die benachbarten Bäume klammert, und 10 bis 12 Schuh hoch wird. Die Blätter sind eyrund, steif, und an den Stielen schief. Die Blüthen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, sind purpurroth, und haben sehr lange Röhren, die sich aber oben sehr weit ausbreiten. Diese Sorte trägt bey uns keinen Samen, und **Miller** hat sie weder durch Ableger, noch Sprößlinge, fortpflanzen können. Sie ist sehr zart; daher muß man sie beständig im Glashause erhalten, und sehr sparsam begießen.

10. Apocynum (nervosum) caule fruticoso scandente, foliis ovatis nervosis, cymis lateralibus, flore luteo magno, tubo longissimo *Linn.* Diese Sorte hat einen aufsteigenden holzigen Stängel, und bekömmt, vermittelst der benachbarten Bäume, an die sie sich klammert, eine ansehnliche Höhe. Die Blätter wachsen paarweise einander gegenüber, sind eyrund, endigen sich mit einer scharfen Spitze, und haben sehr viele in die Quere stehende Rippen von der Mittelrippe an. Die Blüthen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor. Eine jede Blume steht auf einem besondern langen Stiele. Sie sind groß, haben eine hellgelbe Farbe, mit sehr langen Röhren, die sich oben sehr weit ausbreiten. Auf die Blüthen folgen lange zusammengedrückte Schoten, welche auf der einen Seite eine Einfassung haben, die mit langen gestreiften Samen angefüllt sind, welche oben

eine lange weiche Haarkrone haben. Diese Sorte wächst um Carthagena in Neuspanien wild. Sie ist eine zarte Pflanze, die bey uns nicht fortkömmt, wofern sie nicht beständig im Glashause gehalten wird. Man kann sie aus dem Samen ziehen, den man sich aus dem Lande, wo sie wild wächst, bringen lassen muß, denn bey uns wird der Same davon nicht reif. Man säet den Samen in Töpfe, die in ein Mistbeet gegraben werden müssen. Sind die Pflanzen aufgegangen, so müssen sie eben so gehalten werden, wie die fünfte Sorte, und zwar nach der oben gegebenen Anweisung. Sie blüht bey uns im August und September; in demjenigen Lande aber, wo sie ursprünglich zu Hause ist, blüht sie das ganze Jahr hindurch.

11. Apocynum scandens, foliis oblongis acuminatis, floribus amplis patulis & luteis *Houst.* MSS *Fig. Pl.* n. 8. *Pl.* 44. *f.* 5. Apocynum (cordatum), foliis oblongo-cordatis mucronatis sessilibus, floribus lateralibus, caule scandente *Linn.*

12. Apocynum scandens, amplo flore villoso luteo, siliquis tumidis angulosis. *Houst.* MSS. *Fig. Pl. tab.* 44. *f.* 2. Apocynum (villosum) foliis cordatis glabris, floribus villosis lateralibus, petiolis longioribus, caule scandente *Linn.* Diese beyde Sorten hat Hr. William Houstoun zu Veracrux in Neuspanien entdeckt. Sie haben windende Stängel, vermittelst deren sie die höchsten Bäume hinauf steigen. In England sind sie in dem Glashause über die Pflanzen hinauf gestiegen, und fast über 20 Schuh hoch geworden. Die 11te Sorte hat in England verschiedene mal geblüht; die 12te aber, welche viel frecher wächst, als die andere, hat nie ein Ansehen zum Blühen gegeben. Beyde Sorten lassen sich aus dem Samen ziehen, den man eben so, wie die fünfte Sorte, aussäen muß, wie dann auch die Pflanzen nachgehends eben so, wie diese, behandelt werden müssen.

13. Apocynum Marianum erectum linariæ angustissimis foliis umbellatum *Pluk.* Asclepias (verticillata) foliis revolutis linearibus verticillatis, caule erecto *Linn.* Diese Sorte wächst in Nordamerika wild. Sie hat zarte, gerade stehende Stängel, die mit sehr schmalen Blättern besetzt sind, welche im Winter um die Stängel herum wachsen, an deren Gipfeln Dolden von kleinen, weißen Sternblumen zum Vorschein kommen. Diese erscheinen im Julius, tragen aber bey uns niemals Schoten. Sie können daher auch nicht anders, als durch Theilung der Wurzeln, fortgepflanzt werden, welches im Frühlinge geschehen muß, ehe sie neue Schößlinge treiben. Die Wurzeln muß man in eine warme Rabatte und in einen trocknen Boden setzen. Im Winter müssen sie mit alter Lohe bedeckt werden, damit der Frost nicht in den Boden dringen könne.

14. Apocynum floribus amoene purpureis, corniculis surrectis *Dillen.* Asclepias (amoena) foliis ovatis, subtus piloſiuſculis, caule simplici, umbellis nectariisque erectis *Linn.* Diese Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche im Frühlinge verschiedene aufrecht stehende Stängel treibt, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und mit eyrunden, einander gegenüber stehenden Blättern besetzt sind. Die Blumendolden kommen oben an dem Gipfel der Stängel zum Vorschein, haben eine glänzende purpurrothe Farbe, und machen im Julius ein sehr schönes Ansehen. Sie tragen bey uns keine Schoten. Diese Sorte muß eben so, wie die vorhergehende, behandelt werden.

15. Apocynum erectum Novebocacense, foliis minus incanis, flore ex obsoleto dilute purpurascente *Herm.* Asclepias (purpurascens) foliis ovatis subtus villosis, caule simplici, umbellis erectis, nectariis resupinatis *Linn.* Diese, in Nordamerika wild wachsende Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche einzele

Stängel treibt, die fast 3 Schuh hoch werden, und mit eyrunden Blättern besezt sind, welche auf der untern Seite haarig sind, und einander gegenüber stehen. Die Blumen wachsen in aufrecht stehenden Dolden an den Gipfeln, und die Honigbehältnisse wachsen unterwärts. Sie haben eine blasse purpurrothe Farbe. Diese Sorte ist sehr dauerhaft, und vermehrt sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln; bey uns aber trägt sie niemals Samen. Sie kömmt in jedem Boden und in jeder Lage fort, und kann versezt werden, wenn die Stängel verwelkt sind.

16. Apocynum vetus Americanum, Wisank dictum *Dillen.* Asclepias (variegata) foliis ovatis rugosis nudis, caule simplici, umbellis subsessilibus, pedicellis tomentosis *Linn.* Diese Sorte sieht der vorigen gleich, außer daß sie rauhe Blätter hat, und daß die Blumendolden dichter beysammen sind, und an der Seite des Stängels hervor kommen. Sie haben eine grasartige Farbe, und tragen bey uns keine Schoten. Diese Sorte muß also, wie die vorhergehende, durch Wurzeln fortgepflanzt werden.

17. Apocynum minus rectum Canadense *Corn.* Asclepias (incarnata) foliis lanceolatis, caule superne diviso, umbellis erectis *Linn.* Diese Sorte kam zuerst aus Canada, man hat sie aber seit der Zeit in verschiedenen andern Theilen von Nordamerika wildwachsend angetroffen. Sie hat eine bleibende Wurzel, welche viele gerade stehende Stängel treibt, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und längliche, glatte, paarweise stehende Blätter haben. An dem Gipfel kommen dichte Dolden purpurrother Blumen zum Vorschein. Diese erscheinen im August, tragen aber bey uns keinen Samen. Diese Sorte muß also ebenfalls durch die Wurzeln fortgepflanzt werden, die sich aber nicht stark vermehren; und eben deswegen wird die Pflanze nicht gar zu häufig in den Gärten angetroffen. Sie ist so dauer-

haft,

haft, daß sie in freyem Felde fortkömmt, wenn sie nur in einen trocknen Boden gesezt wird.

18. Apocynum Carolinianum aurantiacum pilosum *Pet.* Asclepias (decumbens) foliis villosis, caule decumbente *Linn.* Diese Sorte ist ursprünglich in Nordamerika zu Hause, ist aber so dauerhaft, daß sie auch bey uns in freyer Luft fortkömmt, wenn sie eine warme Lage hat, und in einen trocknen Boden gesezt wird. Sie hat unterwärts hängende Stängel, welche haarig, und anderthalb Schuh hoch sind. Die Blätter sind schmal, haarig, und stehen gegen einander über. Die Dolden wachsen an dem Ende der Zweige. Sie sind dicht beysammen, und die Blumen haben eine hellglänzende Orangefarbe. Man kann diese Sorte durch den Samen fortpflanzen, welcher in Töpfe gesäet wird; diese müssen alsdann in ein mäßiges Mistbeet gegraben werden, um das Wachsthum der Pflanzen zu befördern, die man, sobald es die Witterung zuläßt, an die freye Luft gewöhnen muß; denn wenn sie einmal schwach geworden sind, erholen sie sich selten wieder. Wenn sie stark genug geworden sind, daß sie zum Versezen taugen, müssen sie aus den Töpfen genommen, und in eine warme Rabatte, 6 Zoll weit von einander, gesezt werden, wobey zu merken ist, daß man sie fleißig vor der Sonne bedecke, bis sie frische Wurzeln geschlagen haben. Man muß sie aber selten begießen. Den Sommer über müssen sie von dem Unkraute gereinigt werden; und wenn die Stängel im Herbste verwelken, muß man also bald verfaulte Lohe über den Erdboden legen, um den Frost davon abzuhalten. Die Lohe muß alsdann im Frühlinge wieder weggeschafft werden, ehe die Pflanzen neue Sprößlinge treiben. Im folgenden Sommer erfordern sie keine andere Wartung, als im vorigen. Sie müssen auch in dem nächstfolgenden Winter wieder eben so bedeckt werden, wie in dem vorhergehenden. Im zweyten Frühlinge können die

Wurzeln dahin gesetzt werden, wo sie beständig bleiben sollen; und alsdann werden die Wurzeln stark genug seyn, daß sie im Sommer blühen können. Sie werden auch verschiedene Jahre dauern, besonders, wenn man sie mit Lohe bedeckt, um den Frost abzuhalten; hernach aber müssen sie nicht wieder versetzt werden; denn, wenn die Wurzeln einmal groß geworden sind, vertragen sie das Versetzen nicht mehr.

19. Apocynum Novæ Angliæ hirsutum, tuberosa radice, floribus aurantis *H. L.* Asclepias (tuberosa) foliis alternis lanceolatis, caule divaricato piloso *Linn.* Insgemein der Oranien-Hundskohl genannt. Diese Sorte ist in eben diesem Lande ursprünglich zu Hause; sie kömmt auch mit der vorhergehenden in vielen Stücken überein, nur mit dem Unterschiede, daß sie aufrecht stehende Stängel hat, und daß die Blätter wechselweise wachsen. Die Wurzeln werden sehr groß, daher sie auch das Versetzen nicht wohl mehr vertragen, wenn die Pflanzen einmal zwey Jahre alt sind. Diese Sorte kann durch den Samen fortgepflanzt werden, wobey man auf eben die Art, wie mit der vorhergehenden, verfahren muß. Sie blüht gegen das Ende des Julius, und im August; und wenn eine warme Witterung einfällt, wird ihr Same manchmal in Deutschland reif. Keine von diesen Pflanzen hält sich lange in Töpfen, daher muß man sie in das freye Feld setzen; doch wollen sie eine warme Lage haben.

20. Apocynum erectum Africanum villoso fructu, salicis folio glabro angusto *Par. Bat.* Asclepias (glabra) foliis lineari-lanceolatis glabris, caule fruticoso, umbellis lateralibus *Linn.*

21. Apocynum erectum Africanum, folio salicis lato glabro fructu villoso *Par. Bat.* Asclepias (fruticosa) foliis lanceolatis, glabris, umbellis simplicibus lateralibus, caule fruticoso *Linn.*

22. Apocynum erectum africanum, villoso fructu, salicis folio lato subhirsuto *Par. Bat.* Asclepias (villosa) foliis lanceolatis acutis, umbellis simplicibus erectis, caule fruticoso *Linn.*

Diese drey Sorten wachsen auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie bekommen aufrechte staudige Stängel, die 7 bis 8 Schuh hoch werden, und sich in viele Zweige abtheilen. Die Zweige der 20sten Sorte sind der ganzen Länge nach mit langen, schmalen, glatten Blättern besetzt, welche oben spitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen auf langen Stielen aus den Flügeln der Blätter hervor. Die Blumen sind weiß, und stecken in einer lockern Dolde beysammen. Auf selbige folgen insgemein kurze, dicke, aufgeblasene Schoten, die am Ende spitzig zulaufen, und dick mit Haaren besetzt, und mit zusammen gedrückten Samen angefüllt sind, welche eine weiche Haarkrone haben. Diese Sorte blüht vom Junius an, bis im October; der Same aber wird im Winter reif.

Lettre du Doct. *Louis Cotolini* á un ami, sur l'Apocynum erectum Afric villoso fructu, salicis folio glabro angusto; traduite des Nouvelles litter de Florence; st. in No 22 der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Die 21ste Sorte ist von der 20sten darin unterschieden, daß sie breitere Blätter hat, welche dunkelgrün gefärbt sind. Die Blumendolden sind kleiner, wachsen auf kürzern Stielen, und die einfachen Blumen sind größer. Diese Sorte blüht zu einer Zeit mit der vorhergehenden.

Die 22ste Sorte erreicht die Höhe von keiner der beyden vorhergehenden, und die Zweige sind weiter von einander entfernt. Die Blätter sind kürzer, und auf beyden Seiten mit kurzen Haaren bedeckt. Die Blumen wachsen in kleinen lockern Dolden, und sind weiß. Sie kommen mit den Blumen der vorhergehenden Sorte zu einerley Zeit zum Vorschein. Man kann diese Sorten aus dem Samen ziehen, welcher im April auf ein Beet

von

von leichter Erde in die freye Luft gesäet werden muß; und wenn die Pflanzen 3 bis 4 Zoll hoch sind, müssen sie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzt, und im Schatten erhalten werden, bis sie neue Wurzeln geschlagen haben. Alsdann kann man sie nebst andern ausländischen Pflanzen an einem Orte, wo sie bedeckt sind, bis im October stehen lassen. Hierauf muß man sie in das Glashaus bringen, und den Winter über nur ganz wenig begießen. Sie erfordern weiter keine andere Wartung, als daß man sie, wenn sie im Wachsthume zunehmen, in größere Töpfe versetze. Doch ist zu merken, daß man sie in keine zu große Töpfe setze, und sie im Sommer mit andern ausländischen Pflanzen aus eben dem Lande in die freye Luft bringe.

Diese drey Sorten können auch durch die abgeschnittenen Zweige fortgepflanzt werden. Wenn man dieselben im Julius oder August in eine schattige Rabatte setzt, werden sie bald Wurzeln schlagen. Bald darauf können sie ausgehoben und in Töpfe versetzt, und wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen behandelt werden.

Die 21ste Sorte hat in dem Garten zu Chelsea bey gelinden Wintern in freyer Luft ausgehalten, in kalten Wintern aber sind die Pflanzen meistens zu Grunde gegangen.

23. Apocynum erectum fruticosum, folio subrotundo glauco *Par. Bat.* Asclepias (rotundifolia) caule erecto fruticoso, foliis subrotundis amplexicaulibus, umbellis congestis *Linn.* Diese Sorte macht einen aufrecht stehenden staudigen Stängel, welcher 6 bis 7 Schuh hoch wird, und sich gegen den Gipfel zu in 3 bis 4 Zweige abtheilt, die, der ganzen Länge nach, mit steifen rundlichen Blättern besetzt sind, welche dieselben genau umfassen. Gegen den obern Theil zu kommen die Blüthen an ihren Seiten heraus, und wachsen in kurzen, dicht beysammen stehenden Dolden. Sie haben

ben eine grasartige Farbe, und machen daher ein schlechtes Ansehen. Sie kommen hauptsächlich im Herbste und Winter zum Vorschein. Diese Sorte wächst ursprünglich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und will eben so gewartet werden, wie die vorhergehenden Sorten. Man hat davon eine Varietät mit dunkelgrünen Blättern, welche einige für eine besondere Sorte gehalten haben, die aber zuweilen aus dem Samen derselben Sorte gezogen wird.

24. Apocynum Americanum, foliis Amygdali longioribus *Plum.* Asclepias (nivea) foliis lanceolatis glabris, caule simplici, umbellis erectis lateralibus solitariis *Linn.* Diese Sorte wächst in den warmen Theilen von Amerika wild. Sie macht einzele Stängel, welche 4 Schuh hoch werden, und mit glatten lanzenförmigen Blättern besetzt sind, die oben spitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen, gegen den Gipfel zu, aus den Flügeln der Blätter heraus. Sie sind weiß, und stehen aufrecht. Auf die Blüthen folgen längliche zugespitzte Schoten, die mit zusammen gedrückten, und mit einer weichen Haarkrone gezierten Samen angefüllt sind. Sie blüht im Junius und Julius; der Same aber wird im October reif. Diese Pflanze ist zart, und muß daher in einem Mistbeet gezogen, und sodann in Töpfe, die mit fetter Erde angefüllt sind, versetzet, und in dem Glashause in das Lohbeet eingegraben werden. Sie braucht sehr wenig Wasser; man muß sie auch beständig im Glashause stehen lassen; außerdem kommen die Pflanzen in unserm Lande nicht fort.

25. Apocynum radice fibrosa, petalis coccineis, corniculis croceis *Hort. Elth.* Asclepias (Curassavica) foliis lanceolatis petiolatis glabris, caule simplici, umbellis erectis solitariis *Linn.* Insgemein die unächte Ipecacuanha genannt. Diese Sorte ist ebenfalls in den warmen Theilen von Amerika ursprüng-

lich

lich zu Hause. Man hat die Wurzeln derselben, anstatt der Ipecacuanha, nach England geschickt, von der sie aber gar leicht unterschieden werden kann, wenn man auf die Gestalt derselben Acht hat, indem diese aus einer großen Menge kleiner Fasern zusammengesetzt ist, da hingegen die wahre Ipecacuanha knotige Wurzeln hat, welche tief in den Boden eindringen, und fleischicht sind. Man erzählt sehr vieles von den schlimmen Wirkungen des Gebrauches dieser Wurzeln, imgleichen von der giftigen Eigenschaft der Pflanze; daher billig jedermann zu warnen ist, keinen Gebrauch von derselben zu machen, und Vorsorge zu tragen, daß der milchichte Saft mit nichts vermischet werde, was etwa zum innerlichen Gebrauch verordnet wird. Diese Pflanze wird 5 bis 6 Schuh hoch, bekömmt gerade stehende Stängel, die mit glatten, länglichen, einander gegenüber stehenden Blättern besetzt sind. Die Blumendolden kommen gegen den Gipfel der Zweige zum Vorschein, welche einfach sind, und aufrecht stehen. Die Blumenblätter haben eine scharlachrothe Farbe; und die mit Hörnern versehenen Honigbehältnisse in der Mitte, haben eine saffrangelbe Farbe, und machen ein sehr schönes Ansehen. Insgemein pflegt diese Sorte vom Junius bis im October zu blühen. Auf die Blüthen folgen lange zugestumpfte Schoten, die mit Samen, welche Haarkronen haben, angefüllt sind, und spät im Herbste reif werden. Diese Sorte kann man aus dem Samen ziehen, welcher im Frühlinge in ein Mistbeet gesäet werden muß. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, müssen sie auf eben dergleichen Art behandelt werden, wie die von der vorhergehenden Sorte. Die Wurzeln derselben können 3 bis 4 Jahr erhalten werden; nach dem zweyten Jahre aber werden die Pflanzen nackt, und treiben nicht mehr so viel Blumen, als vorhin. Daher ist es besser, immer neue Pflanzen zu ziehen, zumal da sie bey uns sehr häufig Samen tragen.

26.

26. Apocynum erectum majus latifolium Indicum *Pluk.* Aſclepias (gigantea) foliis amplexicaulibus oblongo-ovalibus *Flor. Zeyl.* Dieſe Sorte macht aufrecht ſtehende Stängel, welche 6 bis 7 Schuh hoch werden, und mit dicken, eyrunden, einander gegen über wachſenden Blättern beſetzt ſind. Die Blumendolden ſind einfach. Die Blumen ſind weiß, ſternförmig, und haben 5 Spitzen. Die Schoten ſind ſehr groß, und haben die Geſtalt der Ochſenhoden. Sie ſind mit flachen Samen angefüllt, welche wie Dachziegel übereinander liegen. Dieſe Pflanze iſt zart, und muß alſo beſtändig im Glashauſe erhalten, und auf gleiche Art, wie die zwo vorhergehenden Sorten, behandelt werden. Man muß ſie auch, beſonders im Winter, ſehr wenig begießen.

*Apocynum trifolium Indicum, vulgo Epimedium;* Toxicodendron; ſiehe Gift-Baum.

*Apode*, ſiehe Apos.

*Apollonium bitumen*, ſiehe Piſſasphaltum.

*Apoltronir;* dieſes Wortes bedient man ſich in der Falkenierkunſt, wenn von einem Falken die Rede iſt, dem man die hintern Krallen abgekürzt hat, welche Operation ihm allen Muth benimmt, großes Wildpret zu ſchlagen.

✡ *Apomeli*, ein aus Honig und Eſſig gekochter Trank, welcher das Mittel zwiſchen Weinmeth und Oxymel macht, und bey den Griechen in Morea gebräuchlich iſt. Hitzigen und choleriſchen Leuten ſchaden dergleichen Getränke.

*Apos*, Apus, Hirundo Apus, Fr. Apode, D. Mauer-Ring- Spir- oder Stein-Schwalbe; ſiehe Schwalbe.

*Apos Indica*, ſiehe Paradis-Vogel.

*Apoſtagma*, Apoſtalagma, Protropum, der Vorſchuß des Moſtes, welcher von der Kelter abläuft, ehe die Trauben gekeltert werden.

Apotheke, (Haus-) ſiehe in H.

Apotheker-Birn, ſiehe Th. V, S. 428.

✡ **Apotheker-Gewicht**, ist von andern Arten der im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat jedes Stück auch seine besondere Signatur oder Zeichnung, als: ein Pfund hat 24 Loth, oder 12 Unzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Unze hat 2 Loth, und wird bezeichnet mit ℥ j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ ß bezeichnet wird, hat 6 Unzen, oder 12 Loth. Eine Unze hat 8 Drachmas oder Quent. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit ℥ ß. Eine Drachma, oder ein Quent, welches das Zeichen ℥ j. führt, hält 3 Scrupel. Eine halbe Drachma ist also gezeichnet ℥ ß. Ein Scrupel, mit ℈ j bezeichnet, hält 20 Gran. Ein halber Scrupel führt das Zeichen ℈ ß. Ein Gran ist eines Gerstenkornes schwer, und wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet Semis oder Semissis, d. i. halb so viel, als des Gewichtes, welches dabey steht. P. pugillus ist so viel, als man mit 3 Fingern fassen kann; M. manipulus aber ist eine kleine Hand voll.

✡ *Apoymatli*, ein Kraut in Florida, wächst am Ufer der Ströhme, hat Blätter, wie der Lauch, einen Stängel wie die Binsen, kleine Blümchen, und eine lange dünne knotige Wurzel, die einen Gewürzgeruch hat, und an der Sonne getrocknet, sehr hart wird, daß man sie drechseln kann, wie denn die davon gemachten Korallenschnüre hochgeachtet werden. Die Wilden drücken den Saft aus dem Kraute, und reiben den Leib damit, wodurch die Glieder gestärket werden. Die Spanier reiben die Wurzel zu Pulver, und brauchen sie mit Wein für den Stein und die Harnwinde. Das Kraut, mit Fleischbrühe genossen, löset von der Brust, und als ein Umschlag aufgelegt, stärket es den Magen.

✡ *Appaltatore*, ist eigentlich ein italiänisches Wort, und bedeutet einen Pachter; im Oestreichischen aber werden diejenigen so genennet, welche die herrschaftlichen Gefälle, als: die Einkünfte von der Mauth,

der

der Accise vom Tobak u. s. w. in Bestand genommen haben.

* **Apparellen**, nennt man in der Baukunst die gelinde abschüssigen oder nach und nach sich erhöhenden Wege zu einem Gebäude oder Walle, um Sachen darauf hin und her zu schaffen, welche auf Treppen oder Leitern nicht fortgebracht werden können.

* **Appel**, Fr. Appel, wird in der Jägerey von dem Hühnerhunde gesagt, wenn derselbe ein gutes Gehör zum Rufen und den Gehorsam angenommen hat, daß er auf Pfiff und Ruf zugleich zurück kömmt, welches denn ihnen anzugewöhnen das Erste seyn muß, wenn man sie abrichten (dressiren) will.

*Appetit*, nennen die gemeinen Leute oder Höker zu Paris, die Bücklinge oder gesalzenen Häringe, wie auch gewisse kleine Rüben; desgleichen belegt man in den dortigen Küchen die kleinen zarten Kräuter, welche an die Salate, Brühen und Ragouts gethan werden, als: Peterssilie, Kerbelkraut, junge Zwiebeln ꝛc. mit diesem Namen.

* **Appetits-Mangel**, kann sich bey verschiedenen Thieren, als Hunden, Pferden, Schweinen, Hühnern ꝛc. ereignen. Von dem Appetitsmangel bey Hunden, s. unter Hund. Bey Pferden zeigt der Mangel des Appetits, bey gutem Futter, einen Fehler im Maule und Halse, oder im Magen, oder eine andere innerliche Krankheit, an. Liegt die Schuld am Maule, so finden sich Warzen und Blattern daselbst, auch wohl an den Ober- und Unterlefzen, die man auf- und abkneipt, da denn das stockende Blut wegspritzt. Die Warzen unter der Zunge, die man Frösche oder Kröten nennt, sind eben so wegzukneipen, und hernach mit Salz und Essig, wie alles andere, zu bereiben. Auch die Halswürmer hindern das Pferd am Fressen. Liegt die Schuld an dem Magen, so giebt man täglich ein Pulver von Alaun, Enzian, Aronwurzel, von jedem etwann 3 Loth: Coloquinthenkuchen, 2 Loth; Roß- oder Leber-Aloe, 3 Loth; Spießglas-Leber, 4 Loth; mischt es wohl zu-

sammen, und giebt Abends und Morgens anderhalb Löffel voll; auch zuweilen einige Stücke Häring mit Brod. Innerliche Ursachen erforscht man nach den Kennzeichen der Krankheiten, und giebt Mittel dagegen.

Bey Schweinen folgt oft, der Appetitsmangel auf starken Appetit, und schlechte Verdauung. Das Fasten auf 24 Stunden, und darnach Senf, Brod Sauerteig, Rettig, Alantwurzel, und endlich Nieswurzel, bringen den Appetit wieder.

Bey Hühnern entsteht der Mangel der Lust zum Fressen, zuweilen vom angesammelten Schleim im Kropfe, oder, wenn das Huhn etwas unverdauliches eingeschluckt hat. Wenn hievon durch das Befühlen ein gegründeter Argwohn entsteht, so giebt man entweder 3 bis 4 Körner grob gestoßenen Pfeffer mit Butter, oder schneidet den Kropf an der Seite oberwärts auf, nimmt den Schlamm und das Unverdauliche heraus, näht ihn wieder zu, und giebt dem Huhn einige Tage lang nur schwarz Brod im Honig geweicht. Sie bekommen auch wohl den Schwindel von solcher Verschleimung; alsdann dient der Pfeffer.

**Appich**, Eppich; siehe Apium.

* **Apportiren**, wird von Hunden gesagt, wenn sie entweder durch geschicktes Dressiren, oder andere Art, entweder geschossenes oder etwas, ihnen zu dem Ende vorgeworfenes oder verlornes, dem, der ihnen hiezu ein gewisses Zeichen giebt, oder aber sie dressirt und erzogen hat, aufsuchen und wieder herbey bringen. Siehe Hund.

* *Apprêt*, Apprêtur, ist im allgemeinen Verstande die Zurichtung einer Waare, daß sie beym Verkaufe besser aussieht. So haben alle leichte seidene Zeuge, insonderheit aber die Atlasse, eine Apprêtur; d. i. man giebt ihnen vor dem Verkaufe einen Glanz und Ansehen, vermittelst Leims, Gummi, oder anderer im Wasser aufgelöster Spezereyen. Die Apprêtur der wollenen Zeuge

geht

geht mehr auf die verschiedenen Arten oder Façons derselben; daher hat man in Deutschland verfertigte wollene Zeuge mit Apprêtur nach englischer Art, u. s. w.

Apricosen, Abricosen; siehe Armeniaca.

* April, L. Aprilis, Fr. Avril, ist in der jetzt gebräuchlichen Ordnung des Jahrs, oder der julianischen Jahresrechnung, der vierte Monat; nach den vier Jahrszeiten aber, der zweyte im Frühlinge. Der Name April kömmt nicht her von dem Brüllen, wie etliche unter den gemeinen Leuten meinen, welche bey häßlichem Aprilwetter sagen: der April brüllt; sondern es ist ein verstümmelter lateinischer Name, und kömmt her von dem Worte Aprilis, gleichsam Aperilis, von aperire, d. i. aufthun, eröffnen, welche Deutung mit der Zeit am eigentlichsten eintrifft; zumal da um diese Zeit die Erde sich mehr eröffnet, und aufthut, und das Jahr sich gleichsam aufschließt, welches den Winter über gleichsam versperrt und zugeschlossen gewesen ist; wie denn in diesem Monate die Gewächse mehr und mehr wieder lebendig hervor kommen, welche durch die Winterkälte gleichsam erstorben gewesen. Man sieht, daß der Erdboden anfängt lustig zu grünen, die Bäume zu blühen, und die Gärten mit bunten Blumen zu prangen; deswegen hat man auch diesen Monat vor Zeiten mit einer Blume in der Hand gemahlt. Die Vögel gatten sich, und tragen zu ihren Nestern ein; die Fische leichen, und es regen sich auch in den Menschen die Feuchtigkeiten. So sind auch in diesem Monate die meisten Winde, Regen und Ungewitter im ganzen Jahre; denn in diesem gehen zugleich mit der Sonne die Plejades, das sogenannte Siebengestirn, oder Gluckhenne, die Hyades, Hoedi, und die Sterne des Orions, auf, welche allzeit solche Ungewitter verursachen, wenn sie mit der Sonne auf oder nieder gehen, oder gegen ihr über stehen, wenn sie des Morgens auf oder des Abends unter geht. Kaiser Carl der Große hatte diesen Mo-

nat den Oster-Monat genannt, wegen der Ostern, die gemeiniglich in diesen Monat fallen. Er wird auch der Blumen-Monat, der Wind-Monat, und von den Holländern der Gras-Monat, genannt. In demselben tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Stieres, welches ungefähr den $\frac{1}{2}\frac{1}{1}$ April geschieht. Er hat 30 Tage. Die merkwürdigsten Tage in demselben sind der 4. Ambrosius, 14. Tiburtius, 23. Georgius, und 25. Marcus Evangelist.

| Tag | Sonnenaufg. | Sonnenunterg. | Tageslänge. | Nachtslänge. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | " " " | " " " | 12 St. 48 M. | 11 St. 12 M. |
| 3 | 5 Uhr 37 Min. | 6 Uhr 23 Min. | " " " | " " " |
| 6 | 5 — 32 — | 6 — 28 — | " " " | " " " |
| 9 | 5 — 26 — | 6 — 35 — | " " " | " " " |
| 11 | " " " | " " " | 13 St. 28 M. | 10 St. 32 M. |
| 12 | 5 — 20 — | 6 — 40 — | " " " | " " " |
| 15 | 5 — 15 — | 6 — 45 — | " " " | " " " |
| 18 | 5 — 9 — | 6 — 51 — | " " " | " " " |
| 21 | 5 — 4 — | 6 — 56 — | 14 St. 8 M. | 9 St. 52 M. |
| 24 | 4 — 59 — | 7 — 1 — | " " " | " " " |
| 27 | 4 — 53 — | 7 — 7 — | " " " | " " " |
| 30 | 4 — 48 — | 7 — 12 — | " " " | " " " |

In diesem Monat waltet ein gewisser Mißbrauch vor, da nämlich müßige und muthwillige Leute am ersten Tage dieses Monats einander nach dem April schicken, oder da einfältige oder andere leicht zu betriegende Leute listiger Weise vermocht werden, nach etwas zu gehen, oder etwas für wahr zu halten, das gänzlich erdichtet ist.

Der Ursprung des Aprilschickens ist noch unbekannt. Vielleicht rührt es aus denjenigen Zeiten her, da man in der römischen Kirche anfieng, alles Thun und Leiden Christi nachzumachen, folglich dessen spottvolles Hin- und Herschicken und Herumführen von Hanna zu Caipha, von Pilato zu Herode, und von Herode zu Pilato, wie auch Herodis Verfahren mit Christo als mit einem Wahnsinnigen, nachzuahmen. Diejenigen, die jes von einem Feste her-

herleiten, welches in dem Heidenthume dem Gotte des Lachens gewidmet gewesen, vergessen dabey zu beweisen, daß dieser Gott oder dessen Fest den Menschen jemals bekannt gewesen.

Ob solches Aprilschicken schimpflich sey, und deshalb actio injuriarum Statt habe, beantwortet mit Unterschiede Diethert in *Speidel. contin.* Wenn es nämlich unter ungleichen Personen geschieht, so kann es zu Injurienklagen Anlaß geben; unter gleichen aber mag diese Klage nicht erhoben werden; wenn aber dem Schickenden ein anderer empfindlicherer Possen gemacht wird, so darf er auch nicht wohl Klage darüber erheben.

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geschehen müssen. Im Anfange dieses Monats macht man erhabene Furchen für Melonen und Gurken, so, daß man solche mit Glocken oder Handgläsern bedecken könne. Diese Arbeit kann bis ans Ende des Monats fortgesetzt werden, wenn man davon einen großen Vorrath verlangt; es sind aber die spät gemachten nicht so vielen Mistes, als diejenigen, welche früher zu Stande gebracht sind, benöthigt. In der Mitte dieses Monats muß man die Melonen verpflanzen; solche müssen unter Papiere aufgezogen werden. Bey Verfertigung dieser Reihen muß der Mist, wenn der Grund trocken ist, nicht höher, als die Oberfläche des Bodens, liegen; auch muß die Erde wenigstens anderthalb Fuß dick auf den Mist gelegt werden, damit die Melonenpflanzen tief genug einwurzeln können. Wo dieses geschehen ist, werden die Pflanzen, nachdem sie wohl bewurzelt sind, kein Wasser erfordern, und man kann solchergestalt eine gute Aernde der schönsten Arten Melonen erhalten.

Man kann jetzt Majoran, Thymian, Sommer-Saturey, und andere Gewürzkräuter, sicher aussäen; solche gerathen nicht, wenn sie allzu früh gesäet sind, besonders wenn der Frühling kalt und naß ist.

Zu Anfange des Monats pflanzt man Phaseolen in eine warme Gegend, und zwar bey trockenem Wetter; denn von der Nässe im Erdreiche verdirbt das Gesäme. Auch säet man Portulak auf warme Stellen, damit solcher vorhanden sey, nachdem der auf dem Mistbeete befindliche vergangen ist.

Die Rettige, Mohrrüben, Pastinaken, Zwiebeln, Lauch, und dergleichen, welche man im Jäner und Anfange des Februars gesäet, und im März zu egen angefangen hat, eget man noch ferner, setzt solche in gehörigen Abstand von einander, und reißt alles Unkraut zwischen ihnen aus; dieses muß jederzeit bey trockenem Wetter geschehen, damit das Unkraut ausgerottet werde. Bey feuchtem Wetter pflanzt man Sprossen oder Abschnittlinge von Salbey, Rosmarin, Raute, Saturey, Mastixkraut, Lavendel, Stöchaskraut, Cypressenkraut, und andere Spezereygewächse; denn es bewurzeln sich solche zu dieser Jahrszeit sehr willig, besonders wenn sie Schatten gegen die Sonne genießen, und gehörig begossen werden.

Man pflanzt Gartenbohnen zu einem späten Vorrathe und fährt fort, die niederländische Admiralerbse, und andere große Arten der Erbsen, auszusäen, daß solche auf diejenigen, so im März gesäet worden, folgen können.

Man kann nunmehr Artischocken ablegen, und solche auf einen feuchten Boden pflanzen; ist hingegen der Boden dürre, so werden diese nicht so gut gerathen, als diejenigen, welche im vorigen Monate gepflanzt worden. Man muß auch die Blumenkohlpflanzen, welche im Februar aufgegangen sind, verpflanzen, um davon späten Vorrath zu erlangen.

Man fährt in jeder Woche fort, alle Arten junger Salatkräuter, als: Rettige, Rüben, Steckrüben, Senf u. d. gl. auszusäen; denn es werden solche zu dieser Zeit gar bald zum Gebrauche gar zu groß werden;

man

man muß aber dabey beobachten, daß man selbige, so wie die Hitze der Jahrszeit zunimmt, immer in eine schattigere Gegend säe, denn sie wachsen im Sommer am besten auf einem gegen Norden liegenden Lande.

Man säet etwas Cos-, schlesischen und andere Arten großer Lattiche, damit solche auf diejenigen, so im März gesäet worden, folgen können; es müssen diese aber ein feuchtes Erdreich haben, sonst werden sie, wenn im Sommer viel trockene Witterung einfällt, keine gute Köpfe gewinnen.

Die jungen Selleriepflanzen verpflanzt man in Beete von fetter Erde, ungefähr 3 Zoll von einander, und begießt sie gehörig, bis sie eingewurzelt sind; bey dieser Verrichtung aber muß man nicht alle Pflanzen zusammen aus dem Samenbeete ziehen, sondern sie nur verdünnen, indem man von den größten einige heraus nimmt, und die kleinern Pflanzen zurückläßt, damit solche daselbst Stärke erlangen.

Man eget den Boden zwischen den Reihen mit Bohnen und Erbsen, wirft auch die Erde gegen deren Stiele auf, als welche dadurch gestärkt werden; es werden auch die Pflanzen, nach der Reinigung des Bodens vom Unkraute, desto besser anwachsen.

Nach einem Regenschauer wirft man die Erde gegen die Stiele der Kopf- und Blumenkohlpflanzen auf, es mögen solche entweder im Herbst, oder zeitig im Frühlinge, gepflanzt seyn. Es ist dieses unumgänglich nöthig, damit man die Stiele gegen die Sonnenhitze und Winde bewahre, als wodurch sie trocken und hart werden; bey dieser Verrichtung muß man sich aber hüten, daß man keine Erde in ihre Herzbollen werfe, weil sie dadurch verderben.

Man sucht die Gehäuse- und Wegeschnecken zu vertilgen, welche zu dieser Jahrszeit durch mäßige Regenschauer hervor gelockt werden, bey welcher Gelegenheit man sie leicht fangen kann; denn, wenn man ihren Auf-

enthalt duldet, so werden sie sich gewaltig vermehren, und vielen Gewächsen großen Nachtheil und Schaden zufügen.

Bey einfallenden kalten Nächten muß man die Fenster über die frühzeitigen Gurken und Melonen fleißig bedecken; denn es fällt die jung angesetzte Frucht sehr leicht ab, wenn die Beete kalt geworden sind, oder ihnen die gehörigen Bedeckungen fehlen.

Man säet Steckrüben auf einen feuchten Fleck Erde, damit solche auf die im März ausgesäeten folgen können; diese damals gesäete müssen nun in gehörigen Abstand versetzt, und das Unkraut zwischen ihnen vertilgt werden.

Die Beete mit Krausemünze, Dragun, Peterstlie, u. s. w. müssen jetzt fleißig gegätet werden; denn wenn man das Unkraut zu dieser Jahrszeit über die Pflanzen her wachsen läßt, so wird solches dieselben schwächen und sie gar verderben; auch müssen sie, wenn die Witterung trocken ist, begossen werden, wodurch ihr Wachsthum befördert wird.

Man kann nunmehr die Abschnittlinge von Krausemünze, Dragun, u. s. w. pflanzen, und damit frische Beete bestellen, weil die alten oft, nachdem sie 2 oder 3 Jahre lang ausgehalten haben, in Abnehmen gerathen.

Einige von den im vorigen Monate gesäeten schlesischen-Cos- und andern großen Arten Lattiche, verpflanzt man, und beobachtet dabey, daß man sie begieße, bis sie gut eingewurzelt sind.

Die im vorigen Monate gesäeten Kopf- und Savoyer-Kohlpflanzen, müssen nunmehr Raum genießen, und auf Beete versetzt werden, damit sie Kräfte erlangen, ehe man sie ferner an ihre gehörige Orte umpflanzt; es müssen auch die Samenbeete gegätet werden, sonst werden die Pflanzen darauf lang und schwach wachsen. Man muß jetzt etwas Savoyer- und Kopf-Kohlsamen zum späten Vorrathe säen, daß solche auf die im vorigen Monate gesäeten folgen können.

Man

Man säet Hanf und Flachs, auch Stangenhopfen; zu gleicher Zeit muß man auch das Erdreich zum Hopfen vom Unkraute reinigen, und die Hügel zerbrechen; man kann auch einige späte roncevalische und große graue Erbsen aufs freye Feld, zum Wintervorrathe, aussäen.

Am Ende dieses Monats muß man seine Artischocken besehen, und davon alle junge Pflanzen abnehmen, welche an ihnen hervorgekommen, seitdem die letzten Ableger von den Strünken genommen sind; denn wenn man solche daselbst wachsen läßt, werden sie denen Pflanzen, welche zur Frucht bestimmt sind, die Nahrung entziehen, und verursachen, daß deren Frucht klein bleibt. Es können einige der besten von diesen Pflanzen geputzt, und in eine junge Anpflanzung, dahin, wo dergleichen fehlen, zur Ausbesserung verpflanzt werden; weil aber diese späten Pflanzen im ersten Jahre sparsam Frucht tragen, so werden sie selten, ausgenommen wo ein großer Mangel daran ist, gepflanzt.

Ungefähr um die Mitte dieses Monats, säet man noch etwas mehr Sellerieſamen aus, damit solcher auf den im vorigen Monate gesäeten folgen möge; es muß dieser aber auf einen feuchten Fleck Landes gesäet, und bey trocknem Wetter fleißig begossen werden, sonst geht er nicht wohl auf.

Man muß auch etwas azorischen Fenchelsamen säen, damit solcher auf den zuvor gesäeten folge; denn wenn dieser zum Gebrauch bequem ist, wird es nicht länger als 18 oder 20 Tage dauern, daß er zum Samen aufschießt; deswegen ist das Daseyn dessen Nachsatzes unumgänglich nöthig.

Hervorgebrachte Sachen des Küchengartens sind: Sprossen vom wälschen Kopf- und Savoyerkohl, welche jetzt sehr gut sind, wenn solche abgebrochen werden, ehe sie zum Samen aufgeschossen sind; die jungen Schossen von Steckrüben, und Hopfensprossen; alle Arten junger Sälatkräuter; Sauerampfer, Acetosa; Spinat, Spinachia; Schweitzer Mangold, Beta; Spar-

gel, Asparagus; junge Zwiebeln, Cepa; Lauch, Porrum; Peterſilie, Petroſelinum; Sellerie; Smyrnenkraut, Smyrnium; Kerbel, Chærophyllum; wälſche Pimpinell, Pimpinella; Borretſch, Borrago; Kohl, Braſſica; Rettig, Raphanus; Rosmarin, Rosmarinus; Salbey, Salvia; Iſopp, Hyſſopus; Thymian, Thymus; Topfmajoran, Origanum; Winter-Saturey, Satureja; Ringelblume, Caltha; brauner niederländiſcher, Kopf- und Cos-Lattich, Lactuca; Endivie, Cichorium; auch etwas Paſtinak und Mohrrüben, wenn ſolche im Sande verwahrt worden; denn wenn ſelbige in der Erde geblieben ſind, werden ſie jetzt ausgeſchlagen ſeyn, und alsdann werden ihre Wurzeln ſtockig und zähe werden. Junge Mohrrüben, welche im Herbſte geſäet worden, ſind nunmehr reif; auch die jungen Sproſſen von Salſefi, welche Einige dem Spargel noch vorziehen. Auf den Miſtbeeten: Portulak, Gurken, Erbſen, und Phaſeolen. Gegen das Ende des Monats hat man auch in warmen Gegenden Erbſen und etwas Kopflattich.

2. Verrichtungen, welche im Baum- oder Obſt-Garten geſchehen müſſen. Wenn die Witterung bisher ungünſtig geweſen, muß man zu Anfange dieſes Monats einige von den ſpäten Arten des Obſtes pfropfen; wenn ſich aber die gute Witterung frühzeitig eingeſtellt hat, wird es zu dieſer Arbeit ſchon zu ſpät ſeyn.

Man ſieht fleißig nach ſeinen jungen Obſtbäumen, und unterläßt nicht, ſie bey trocknem Wetter zu begieſſen. Wann man auch merkt, daß deren Blätter ſich zu krauſen anfangen, muß man ſie über und über ſacht begießen; es kann dieſes auch an alten Bäumen zu ihrem großen Vortheil geſchehen, wenn man deren Blätter zuſammengeſchrumpft findet; man muß ſolches aber nicht bey der größten Tageshitze verrichten, ſonſt wird die Sonne ihre Blätter verbrennen; auch nicht zu ſpät gegen Abend, beſonders wenn die Nächte kalt ſind. Wenn man merkt, daß die Obſtbäume

ſehr

sehr vom Ungeziefer geplagt werden, muß man eine gute Menge Tobaksstiele in Wasser weichen, und damit die Bäume waschen; wenn dieses fleißig geschieht, wird dadurch das Ungeziefer vertilgt, und doch den Bäumen kein Nachtheil zugefügt werden; oder, wenn die verschrumpften Blätter abgepflückt, und die Zweige mit etwas Tobaksstaube besprengt sind, wird das Ungeziefer dadurch auch zerstört, und kann solcher, nach 24 oder 48 Stunden, wieder abgewaschen werden.

Die Stämme derjenigen Obstbäume, worauf im vorigen Sommer Augen gepfropft worden, und welche wohl gerathen sind, müssen nunmehr bis auf 3 oder 4 Zoll über den Knospen beschnitten werden, wofern solches nicht im vorigen Monate geschehen ist; denn es werden jezt die Knospen auszuschlagen anfangen.

Gegen das Ende dieses Monats muß man anfangen, seine Obstbäume an den Wänden und Geländern zu besichtigen, und derselben wohlstehende Sprossen aufziehen, auch alle unordentliche und überflüssig daran hervorgekommene Zweige abnehmen. Man kann nun auch seine Apricosen, da wo sie zu häufig stehen, verdünnen; denn je eher dieses geschieht, desto besser werden die zurückgelassenen anwachsen.

Die Erdbeerbeete müssen jezt fleißig gegätet werden; wenn auch die Witterung sehr trocken ist, muß man sie begießen, sonst werden sie nur wenige Früchte hervorbringen. Da auch die Erdbeeren um diese Zeit im Lande anfangen, ihre Ranken zu treiben, muß man alle sogenannte Kukuke, d. h. das taube Kraut, welches nur blüht, aber keine Frucht ansezt, fleißig abreißen. Man soll auch, wie Einige wollen, die großen englischen Kapern ausreißen, man müßte denn ein besonderer Liebhaber davon seyn; sie sind an ihren dicken, kurzen und rauchen Ranken, an ihrer breiten Blüthe, und den haarichten und fast beißenden Blät-

tern,

tern, leicht zu erkennen; allein die Kukuke kann man nicht so leicht erkennen, und besonders ehe ihre Ranken vollkommen sind. Die meisten davon sind ausgeartete Erdbeeren, und also sehen die Blätter der guten und der schlechten einander ziemlich ähnlich. Allein, diese ausgearteten Stöcke machen durch ihre lange Ranken in der Folge unzählige andere, welche sehr schön, und folglich sehr betrüglich sind. Kenner derselben werden bald inne, daß sie raucher und dunkelgrüner sind, als die guten; wenn man sich aber nicht fleißig angelegen seyn läßt, die mit ihrer Schönheit betriegende falsche Pflanze auszureuten, so hat man in kurzer Zeit gar keine guten mehr. Bey ihr trifft das Sprichwort richtig ein: Sie gleißen schön von außen. Man muß viel Ranken von den Erdbeeren abzwicken, und auch einige von denen, welche die schwachen Stöcke in allzu großer Menge treiben, anbinden. Abzwicken aber heißt die letzten Blüthen, und die letzten Kuppen an der Spitze einer jeden Ranke wegnehmen, um nur 3 oder 4 aufs höchste von denjenigen daran zu lassen, welche zuerst an eben denselben Ranken geblüht haben, und der Erde am nächsten sind.

Man hält die Länder bey seinen Obstbäumen vom Unkraute, und sich sehr ausbreitenden Gewächsen, rein; denn diese entziehen den Bäumen ihre Nahrung. Wenn auch das Erdreich sich gar zu hart verbinden will, muß es mit der Mistgabel locker gemacht werden; und wenn man hernach etwas dürres Laub auf den Boden legt, und solches bey sehr trockner Witterung in jeder Woche zweymal begießt, wird es den Bäumen sehr nützlich seyn.

Zu dieser Zeit soll man auch die Pfirsichbäume und ander Kernobst zum drittenmal schneiden. Der zweyte Schnitt ist in der Blüthe geschehen, um die Reiser wegzunehmen, welche nicht geblüht haben, wie man gehofft hatte. Bey diesem Schnitte macht man sich

Rech-

Rechnung, daß die Blüthen, welche Früchte ansetzen sollen, dergleichen angesetzt haben; gleichwohl hat man nur diejenigen für wahre Pfirsichen zu rechnen, welche recht stark angesetzt haben, und auch ziemlich groß sind, weil bis dahin ihrer noch viele abfallen, ob sie gleich angesetzt zu haben scheinen; es ist also dienlich, alle Aeste abzustutzen, die man, der Frucht wegen, lang gelassen hat, und welche nicht allein dieselbe entweder gar nicht, oder nur sehr wenig davon, behalten, sondern vielleicht auch schwach getrieben haben, daß sie nämlich nur sehr kleine Sprossen treiben, oder wohl gar nur in das Laub wachsen. Man muß an den schwächsten von diesen Aesten nur ein Reis, oder aufs höchste zwey, lassen, und überhaupt alle die Aeste verschneiden, welche nicht Kraft zu haben, oder von den schalen Winden verbrannt zu seyn scheinen; und endlich, nach dem natürlichen Zustande jeden Baumes, die ihm gehörige Last nach seinem mehrern oder wenigern Vermögen einrichten. Also muß man ihrer den frischen Bäumen, und vornämlich denen, die von neuem getrieben haben, viele, und denen die schwach sind, wenige lassen, und allzeit darauf sehen, einen schönen Baum zu machen, indem man sich, soviel als möglich, bemüht, daß jeder tragbare Ast an seiner Spitze eine Frucht habe. Dieser dritte Schnitt muß geschehen, ehe man sie heftet, oder wenigstens, indem man die Bäume an das Geländer heftet.

Gegen das Ende des Aprils muß man auch abzwicken, d. h. die großen Sproßreiser, welche einige Pfirsichbäume gegen den Hauptschnitt des Jahres getrieben haben, bis auf 4 oder 5 Augen abbrechen, damit sie 3 oder 4 mittelmäßige, die zum Theil tragbar sind, anstatt des einen, welches zu hoch und nur ins Holz schiessen würde, treiben; vornämlich soll dieses geschehen bey den sehr großen, welche an den Wipfeln der hochstämmigen Bäume, wenn sie schon hoch genug sind, in die

Höhe

Höhe schießen. Es geschieht auch manchmal, aber selten, bey denen, welche unterwärts treiben, wenn man einen leeren Raum zu bekleiden hat, der bey sehr dicken entweder abgestorbenen oder alten Aesten entstanden ist, die man in dem Winterschnitte abgestuzt hat. Diese dicken treiben oft gar nicht, oder werden voll Harz, sowohl sie selbst, als die neuen, die sie im Frühlinge auslassen. Es ist nicht dienlich, alle andere Obstbäume zu beschneiden; ausgenommen die Pfropfreiser, welche auf große Stämme gesezt werden, und allzu stark zu treiben angefangen haben. Die Schößlinge dieser Pfropfreiser würden allzu groß und blätterreich werden, wenn sie diese Arbeit nicht aufhielte, und sie viel gute Aeste, statt eines einzigen, der ganz unnüz bleiben könnte, hervorbringen ließe. Außer diesen Gelegenheiten beschneidet man vergeblich. Das Beschneiden oder Abknippen erstreckt sich auch zuweilen auf die Feigenbäume; allein dieses geschieht erst zu Ende des May.

In der Mitte des Aprils muß man diejenigen Feigenbäume, welche den Winter über, gegen den Frost bedeckt gewesen, völlig entblößen; es muß dieses aber allmählich geschehen, denn es gerathen die jungen Früchte in Gefahr, wenn sie der freyen Luft gar zu plözlich ausgesezt sind.

Die Fruchtgewächse im Treibgerähme müssen jezt, nach Maßgebung der Hize des Wetters, viel frische Luft genießen; auch müssen ihre Zweige oft mit Wasser besprengt werden; wenn auch ihre Wurzeln dann und wann begossen werden, wird es ihnen sehr nüzlich seyn, besonders wenn sie in einem trockenen Erdreiche stehen.

Früchte, welche jezt am besten, oder noch dauerhaft sind: 1) von Birnen, Franc-real, Berganot Bugi, Saint-Martial, Verd d'hyver de Lord Cheyne, Bessy de Cheaumontelle, Carmelite; und zum Backen: Cadillac, Warden de Parkinson; Warden Angloise. 2)

Im

Im Treibhause: Kirschen, männliche Marellen, Mala Armeniaca, und einige Pflaumen. 3) Auf dem Mistbeete: Erdbeeren. 4) Von Aepfeln: Russet d'or, Russet de Pile, Russet de Wheeler, Nonpareil, de Jean, Pippin pierreuse, nebst einigen andern.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanzschule geschehen müssen. Im Anfange dieses Monats kann man ohne Gefahr die meisten Arten immergrünender Gewächse verpflanzen, als: Stechpalmen, Eiben, Hagedorn, Steinlinden, wälsche Linden, Cistenrosen, Steineichen, Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, u. s. w. und beobachtet dabey, daß man, wenn es möglich, solches an einem trüben Tage, oder nach Regenschauern, verrichte; denn es pflegen die Sonnenstrahlen und der Wind, die Zasern von den Wurzeln derselben, inzwischen da sie doch über der Erde sind, auszutrocknen, welches ihnen sehr nachtheilig ist. Man muß sie auch wohl begießen, damit sich die Erde an ihren Wurzeln senke; auch die Oberfläche des Bodens mit dürrem Laube bedecken, und dadurch das Eindringen der Sonnenhitze und des Windes zu den Wurzeln der Gewächse verhindern.

Zu dieser Jahrszeit kann man die zwo Arten des Tulpenbaums mit Lorbeerblatte, den caroliniſchen Lorbeer, Kerzenbeermürthe, caroliniſchen Zweckholz- und dergleichen andere ausländische Bäume, denen man hiesige Gegend angewöhnen will, hinaus verpflanzen. Wenn man diese nun aus den Töpfen nimmt, muß nur die äußerste Seite des Erdballens um sie her abgenommen, und dadurch den neuen Zasern Raum zum Wachsthum verschafft werden.

Man kann nun auch die Eicheln von der Steineiche, und die Samen von Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, Mangolien, Tulpenbaume, Sassafras; wie auch der mehresten ausländischen Bäume Samen, so

aus Carolina, Virginien, und den noch mehr vorwärts gelegenen Theilen von Westindien überbracht worden, aussäen. Die besondere Anweisung, wie dieses geschehen muß, findet man unter jedem Artikel.

Im Anfange dieses Monats kann man die Stechpalmen pfropfen, und gegen die Mitte desselben die Tannen, Fichten, Wachholder u. s. w. absäugen, und auf diese Weise einige der seltensten Arten fortpflanzen; es werden aber die solchergestalt hervorgebrachten Bäume niemals so groß, als die aus dem Samen aufgezogenen, werden, weil die Stämme in ihrem Wachsthum, mit denen Bäumen, wovon die Zweige abgesäugt worden, selten gleichen Ruck thun, daher man in Gefahr steht, daß sie nicht austreiben; deswegen muß man, wenn dieses geschieht, die Einsäugung der Zweige so nahe gegen den Boden, als es nur möglich ist, anstellen.

Man muß jetzt nach seinen gepfropften Sachen sehen, und beobachten, daß man den Lehm an denen Stellen, wo er aufgesprungen ist, wieder ergänze, weil sonst die auszehrenden Winde die Pfropfreiser durchdringen, und dieselben verderben.

Man sieht auch nach den einzepfropften Knospen, welche jetzt ausschlagen, und wo man merkt, daß ihre Spitzen vom Ungeziefer beunruhigt, und die Blätter gekräuft werden, muß man sie abpflücken, ehe sich das Ungeziefer gar zu weit ausbreitet.

Den Boden zwischen den Reihen der Bäume in der Pflanzschule hält man rein; denn wenn man das Unkraut in diesem Monate anwachsen läßt, wird es gar bald die jungen Bäume überziehen, und sie sehr schwächen.

Wenn dieser Monat sich trocken bezeugt, muß man seine Samenbeete mit immergrünenden Gewächsen, Forstbäumen und Stauden fleißig begießen; wie auch die jungen Pflanzen, welche auf dem Samenbeete hervorgekommen sind; imgleichen die Stämme

zu

zu Obstbäumen, welche unlängst gepflanzt worden; sonst wird Sonnenhitze und Wind dieselben bis auf ihre Wurzeln bald durchdringen, und sie austrocknen. Es ist dieses von kleinen Anpflanzungen zu verstehen; denn in großen Baumschulen würde es eine beschwerliche Arbeit seyn, alle ihre Stämme zu begießen.

Es müssen die Beete, worauf man entweder im Herbste, oder vergangenen Monate, Samen gesäet hat, nunmehr sorgfältig gejätet werden; denn es werden viele von den jungen Bäumen anfangen hervor zu kommen, und also in Gefahr gerathen, wenn man das Unkraut wachsen läßt. Die Kasten oder Töpfe mit Cedern, welche anfangen aufzugehen, müssen jezt in eine schattige Gegend gesezt werden, weil diese junge Pflanzen von gar zu vieler Sonnenhitze bald verderben. Man muß nun auf guter Hut seyn, seine Samenbeete mit Fichten und Tannen, welche gegen das Ende des Monats sich zu zeigen anfangen werden, gegen die Vögel zu bewahren, welche sehr gern die Spizen der jungen Pflanzen, so wie solche aus der Erde, mit der Samenhülse auf sich, hervor brechen, abzuzwicken pflegen.

4. Verrichtungen, welche in Lust- und Blumengärten geschehen müssen. Die Sandgänge, welche im vorigen Monate aufgebrochen und umgestochen sind, müssen jezt eben so geharkt und berollt werden, damit sie zum Gebrauche fertig seyn mögen. Es müssen auch die Grasgänge gehörigermaßen gemäht, und zum Spazierengehen, in guter Beschaffenheit erhalten werden. Außerdem wird das Gras, wo obiges zu dieser Jahrszeit verabsäumt worden, gar bald so geil und grob werden, daß einige Zeit überhin gehen wird, ehe man es, mit größtem angewendeten Fleiße, wieder zart bekommen kann.

Man reinigt die Länder des Lustgartens vom Unkraute, und bindet alle lang aufschießende Gewächse an Stä-

be, damit sie nicht abgebrochen oder vom Winde niedergedrückt werden.

Auf seinen Ländern kann man jetzt dergleichen jahrvergängliche (jährige) Blumengewächse aussäen, die keiner gekünstelten Hitze zu ihrer Beförderung benöthigt sind, als: cretische Federnelke, fünfeckige Glockenblume, verschiedene Arten der Feigbohnen, wohlriechende Erbsen, tangersche Erbsen, Zwerg-Lychnis, Lobels Mückenfang-Lychnis, Nabelkraut, kleine Winde, indianische Kresse, Adonisblume, Lavatere, morgenländisches Pappelkraut, Safflor, verschiedene Arten von Habichtkraut, Flockenblume, Steinklee, Schneckenklee, Raupenklee, Leinkraut, Beilkraut, Wirbelkraut, türkische Melisse, nebst vielen andern harten Arten der Jahrgewächse, welche besser fortkommen, wenn sie da, wo sie bleiben sollen, hingesäet, als wenn sie verpflanzt werden: deswegen müssen sie auf die Länder des Lustgartens in Flecken dünn ausgesäet werden; wenn sie nun aufgegangen sind, muß man sie aus einander setzen, und nur wenig Pflanzen auf jedem Flecken zur Blüthe zurück lassen, damit dieselben desto stärker werden.

In diesem Monate muß man die meisten Arten der starken ausdaurenden und zweyjährigen Gewächse, welche im vorigen Monate nicht gesäet worden, in der Blumenschule aussäen: als, die canterburyschen Glockenblumen, Akeleyen, Bartnelken, Federnelken, Gartennelken, Rosenpappel, Schildkraut, Levcoien, gelbe Violen, mit vielen andern Arten, welche zur Bestellung der Länder im Lustgarten aufwachsen müssen.

Im Anfange dieses Monats kann man einige magere Mistbeete zurecht machen, und darauf diejenigen jährigen Gewächse, welche ein wenig Wärme zu ihrem Wachsthum erfordern, aussäen; es wird aber besser seyn, daß solche unter Matten, als unter Fenstern, aufwachsen, weil sie unter diesen gar zu stark treiben; und ob sie gleich auf solche Weise etwas später gerathen, so hat man daher

daher doch keine Ungelegenheit zu befürchten, weil sie zur Blüthe auf den Herbst bestimmt sind, da es alsdann an andern Blumen mangelt, und daher diese desto angenehmer werden; dergleichen sind die afrikanische Sammetblume, indianische Sammetblume, große Winde, Balsamine, peruvianische Wunderblume, Bisamblume, sinesische Nelke, nebst einigen andern.

Man muß jezt Mistbeete zur Verpflanzung seiner zarten Gewächse bereiten, als: zu den Amaranten, Kugelamarant, gefüllten Balsaminen, und dergleichen, welche man in dieser Jahrszeit treiben muß, sonst werden sie keine besondere Schönheit erhalten, denn solche besteht hauptsächlich in ihrer Stärke.

Man sezt noch etwas mehrere Tuberosenwurzeln in ein mäßiges Mistbeet, zur Folge auf diejenigen, so im vorigen Monate gepflanzt sind, damit man die ganze Jahrszeit hindurch einen Vorrath ihrer Blüthe haben könne.

Die Samen der raren Garten- und Federnelken müssen nunmehr entweder in Töpfe, Kasten oder auf die Länder gesäet werden; doch muß man sich hüten, daß man sie nicht zu tief bringe, weil das Gesäme dadurch oft verdirbt. Diese müssen bey trockenem Wetter gebührend begossen werden, sonst werden die Pflanzen nicht aufgehen.

Die Kasten mit gesäeten Auriculn und Gartenschlüsselblumen müssen sorgfältig gegen die Sonne bedeckt werden; denn, wenn sie zur Zeit ihrer Jugend, derselben völligen Hize nur einen Tag hindurch ausgesezt sind, werden sie dadurch verderben; man muß sie auch oft mit Wasser erfrischen.

Man steckt Stäbe an die Gartennelken, welche jezt anfangen, ihre Ranken zur Blüthe aufzutreiben, und bindet sie daran fest, um zu verhüten, daß sie nicht vom Winde abgebrochen werden.

Die feinen Auriculn werden nunmehr anfangen, ihre schöne Blumen hervor zu zeigen; deswegen müssen die Töpfe an einen etwas verdeckten Ort gesetzt, und also vor Nässe verwahrt werden, weil solche den Mehlstaub von ihrer Blüthe abspühlen würde, worin doch ein großer Theil ihrer Schönheit besteht; sie müssen auch gegen die Sonnenhitze beschützt werden, weil sie sonst bald vergehen; man muß ihnen aber auch so viel freye Luft, als nur möglich ist, verschaffen, sonst werden sie sehr schwächlich aufwachsen. Die Töpfe werden gewöhnlichermaßen auf Gestelle, welche über einander aufgeführt sind, gesetzt; solches ist diesen Blumengewächsen bequem, weil sie niedrig im Wachsthume sind. Wie aber diese Gestelle zu Abhaltung des Regens und Sonnenscheins immer oben bedeckt sind, so müssen sie hingegen jederzeit, wenn es das Wetter nur erlauben will, von vorn offen stehen; auch müssen diejenigen Pflanzen, wovon man Samen aufnehmen will, so bald sie völlig aufgeblüht sind, heraus genommen, und an einen Ort gesetzt werden, wo sie den Sonnenschein des Morgens, und eine freye Luft genießen können; wenn dieses nicht geschieht, werden sie keinen guten Samen hervorbringen.

Die Beete mit feinen Ranunculn, Anemonen, Tulpen und Hyacinthen, welche jetzt in Blüthe stehen, müssen entweder mit Matten oder Tüchern bedeckt, und dadurch gegen Nässe oder Sonnenhitze beschützt werden; auf diese Weise kann man sie eine viel längere Zeit hindurch in Schönheit erhalten. Man muß aber dabey beobachten, daß man sie zu jeder Morgen- und Abendzeit öffne, damit sie, so viel möglich, freye Luft genießen können.

Gegen das Ende dieses Monats kann man die Wurzeln von Saffran, Zeitlosen, gelben Herbstnarzissen, und andern dergleichen zwiebeligen Blumengewächsen, welche um Michaelis blühn, und deren Blätter jetzt verdorben sind, aus der Erde nehmen; denn je früher diese aufgenommen werden, desto besser werden sie gerathen.

Se-

Selbige kann man bis zum Julius aus der Erde lassen, alsdann aber müssen sie wieder hinein gepflanzt werden.

Man kann nunmehr die meisten Arten der immergrünenden Gewächse mit großer Zuverlässigkeit verpflanzen, wenn nur die Luft trübe, und der Anschein zu einem baldigen Regen da ist. Ist aber der Boden, wohin sie gepflanzt werden sollen, sehr trocken, so muß man da, wo die Bäume stehen sollen, große Löcher machen, und in jedes derselben eine so große Menge Wasser gießen, daß der Boden wie ein Brey oder Schlamm werde; alsdann die Bäume dahinein setzen, und wenn hernach die Erde rund um die Wurzeln herum wieder aufgefüllt ist, muß man den Platz hohl wie ein Becken umher machen, damit sich das Wasser darin aufhalten könne; auch ihn oben mit dürrem Laube bedecken, um dadurch zu verhindern, daß die Sonnenhitze und Luft nicht in den Boden dringe, und derselben Wurzeln auszehre. Man muß auch, wenn das Wetter trocken ist, das Begießen der Bäume wöchentlich zweymal wiederholen.

Wenn die Phillyräen, Alaternen, Lorbeer, Tinus, oder andere starke immergrünende Bäume aus dem Geschicke gewachsen sind, kann man ihnen jetzt die beliebige Gestalt wieder geben, wenn man deren Zweige, nahe gegen die Stämme zu, beschneidet; und die hervorsprossenden Zweige können nach der verlangten Ordnung gezogen werden.

Gewächse, welche jetzt in Lustgärten blühen, sind: wälsche Zehrwurz, Arum; klein Aronkraut, Arisarum; niedrige Schwertlilie, Iris; höhere Schwertlilien; Frühlingszeitlose, Colchicum; große Schneeglocke, Narcisso-Leucoium; Hornungsblume, oder Narzisse; Hornungsblume mit Binsenblatt, oder Jonquille; Märzblume, oder Hyacynthe; Sternhyacinthe, Hyacinthus stellaris; Traubenhyacinthe, Muscari; Mayblume, Lilium convallium; Hundszahn, Dens canis; Goldwurzel, oder Affodil, Asphodelus; Tulpe; Kaiserkrone;

Schachblume, Fritillaria; persische Lilie; große Hühnermilch mit grüner Blume, Ornithogalum; Löwenblatt, Leontopetalon; Aentenfuß, Anapodophyllon; gefüllte Dotterblume, Caltha palustris oder Populago; Akeley, Aquilegia; Leberkraut, Hepatica; gefülltes Scharbockskraut, Chelidonium minus; Hahnenfuß, Ranunculus; Windblume, Anemone; wilde Windblume, Anemonoides; Schlottenblume, Pulsatilla; Rosenwurz,, Anacampseros; gefüllte Steinbrech, Saxifraga; Kronnelke, Lychnis; klein Enzian, Gentianella; Frühlingssaubrod, Cyclamen; Gartenschlüsselblume, Primula veris; Bährsanikels Arten, Auricula ursi; Wollkraut mit Borretschblatte, Verbascum; ausdauernd Schabenkraut mit blauer Blume, Blattaria; Wachsblume, Cerinthe; Immgrün, Pervinca; Märzviole; dreyfärbige Viole; cretisch Berufswant, Alysson; Nachtviole, Hesperis; gefüllte Wiesenkresse, Cardamine; venedische Wicke, Orobus; Hohlwurz, Fumaria bulbosa; Leinkraut, Linaria; Günsel, Bugula; Katzenfuß, Elichrysum; gefüllte Maßliebe, Bellis; Gemsenwurz, Doronicum.

Starke Bäume und Stauden, welche jetzt blühen, sind: Terpenthinbaum, Terebinthus; Lorbeerbaum, Laurus; Spierstaude mit Johanniskrautblatte, Spiræa; Birnbaum mit gefüllter Blüthe; niedrige Mispelbaum, mit schwarzer Frucht; virginische Hagedorn; Speierlingbaum, Sorbus; wilde Speierlingbaum, Cratægus; Mandelbaum, mit weißer und pfirsichfarbiger Blüthe; Zwergmandelbaum, mit einfacher und gefüllter Blüthe; Pfirsichbaum, mit gefüllter Blüthe; Pflaumenbaum; Kirschbaum, mit gefüllter Blüthe; Vogelkirschbaum; Judasbaum, Siliquastrum; Heidelbeerstrauch, Vitis Idæa; Pimpernußbaum, Staphylodendron; Tinusbaum; frühzeitige weiße Geisblatt, Caprifolium; wälsche Geisblatt; kleine Mehlbaum, Viburnum; Berbisbeerstaude, oder Saurach, Berberis; gelbe Jasmin;

Hart-

Hartriegel, Liguſtrum; ſpaniſche Hohlunder, mit weiſſer, Purpur- und blauer Blüthe, Lilac; perſiſcher Jasmin, mit Hartriegelblättern; perſianiſche Hohlunder, mit zerkerbten Blättern; Baumbohnenbaum, Laburnum oder Cytiſus; Scorpionſenne, Colutea Scorpioides oder Emerus; unächte Benzoebaum, nebſt einigen andern.

Arzeneygewächſe, welche jezt zum Gebrauch eingeſammelt werden können, ſind: wilde Sauerampfer, Acetoſa; Nägelkraut, mit Rautenblatte, Paronychia; engliſche Märzblume; weiße Steinbrech; Waldmeiſter, Matriſylva; gelbe Schlüſſelblume; bleiche Schlüſſelblume; Bachbunge, Beccabunga; Täſchelkraut, Burſa paſtoris; Brunnkreſſe, Siſymbrium; Rettigwurzel, Raphanus; Günſel, Bugula; taube Neſſel, Lamium, Galeopſis; Gundermann, Hedera terreſtris; Huflattich, Tuſſilago; Maslieben, Bellis; Röhrleinkraut, Taraxacum; Mäuſeöhrlein, Piloſella.

5. Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treibhauſe geſchehen müſſen. Gegen das Ende des Monats können die Lorbeer- Tinus- Myrthen- Ciſten- Oliven- Johannisbrod- Bäume, Baumgamander, Baumſalbey, Honigbaum, Baumwermuth, auch andere ſtarke Gewächſe, aus dem Gewächshauſe genommen, und dadurch den Orangebäumen, und andern ſchwächern Gewächſen, zur Voneinanderſezung Platz gemacht werden, damit ſelbige mehr Luft genießen. Es müſſen die herausgenommenen Gewächſe aber an einen Ort geſezet werden, wo ſie gegen kalte Winde Schuz finden können, ſonſt werden ſie Noth leiden, weil ſie durch den Aufenthalt im Hauſe etwas zart geworden ſind.

Diejenigen von den Orangebäumen, oder andern ausländiſchen Gewächſen, welche einer Veränderung benöthigt ſind, müſſen nunmehr umgeſezt werden; auch muß

man diejenigen, welche größere Töpfe oder Kasten erfordern, in dergleichen versetzen; und dabey beobachten, daß, wenn sie aus den Töpfen oder Kasten genommen werden, man davon alle moderige oder verdorbene Wurzeln abschneide, auch ihre Stämme und Kronen abwasche, um sie dadurch von der Unreinigkeit, welche sie bey ihrem Aufenthalte im Hause angenommen haben, zu reinigen. Wenn solche nun frisch versetzt sind, müssen sie gebührend begossen, und in der Tageshitze gegen die heftigen Sonnenstrahlen überschattet werden. Dadurch, daß man dieselben zeitig in diesem Monate versetzt, werden sie Zeit gewinnen, frische Wurzeln auszuschlagen; ehe sie weiter an ihre Orte gebracht sind, auch Stärke erlangen, ihre Blüthe in Menge hervor zu bringen.

Von denen Bäumen, welche in dieser Jahrszeit nicht umgesetzt sind, muß die Erde oben ab, und zu den Seiten aus den Kasten und Töpfen heraus genommen, und diese wieder mit frischer fetter Erde aufgefüllt, auch ihre Stämme und Kronen, wie zuvor gemeldet ist, gereinigt werden; dieses wird sie zur Blüthe sehr anfrischen. Man muß aber niemals eine hitzige Art Mist oben auf die Erde legen, wie solches von einigen aus Unwissenheit, zum Verderben ihrer Bäume, geschieht. Wenn man daher ja eine Art Mist auf die Oberfläche der Erde legen will, muß solches verrotteter Rindermist seyn; es muß dieses aber nicht in gar zu großer Menge geschehen, auch muß er gänzlich verrottet seyn.

Wenn das Wetter gelinde ist, halte man die meiste Zeit des Tages hindurch die Fenster des Gewächshauses offen; denn es erfordern die Gewächse in dieser Jahrszeit einen großen Theil frischer Luft, sonst werden sie schwächlich anwachsen, und nur wenig Blüthe hervorbringen, auch ungeschickter seyn, die freye Luft zu vertragen, wenn sie hernach aus dem Hause gebracht werden.

Man kann nunmehr die Orangebäume, Jasminen, und andere zarte Gewächse, absäugen; bey denjenigen

aber,

aber, welche Knospen annehmen, ist es besser, daß sie durch das gewöhnliche Augeneinpfropfen fortgepflanzt werden; denn es vereinigen sich die aufgesäugten Bäume selten eben so gut mit dem Reise, und es erhalten sehr wenige von ihnen eine so ansehnliche Größe, als diejenigen, welche eingeängelt sind.

Es müssen nunmehr die Rindenbeete im Treibhause, welche an der Hitze nachgelassen haben, und in vorigem Monate nicht erfrischet worden sind, bis auf den Boden mit einer Gabel umgestochen, auch etwas frische Rinde hinzu gethan werden; solches wird ihre Hitze erneuern. Zu gleicher Zeit muß man diejenigen von den Gewächsen, welche dessen benöthigt sind, in größere Töpfe versetzen, und ihnen frische Erde geben, auch solche darauf unmittelbar wieder in die Lohe tauchen; dieses muß aber bey warmer Luft geschehen, denn es wird nöthig seyn, daß man die Fenster oft aufmache; wenn nun die Luft scharf ist, werden die Gewächse dadurch beschädigt.

Die Ananasse müssen jetzt fleißig abgewartet werden; man muß dabey beobachten, daß man sie oft mit Wasser erfrische, auch eine mäßige Hitze in den Beeten erhalte, und in jeder Nacht die Fenster zur Verwahrung der Wärme bedecke. Wenn aber die Sonne sehr heiß scheint, müssen die Fenster ein wenig aufgerichtet, und also frische Luft hinzu gelassen werden, sonst stehen sie in Gefahr, zu versengen; auch müssen die jungen Pflanzen, welche zur Frucht auf das folgende Jahr bestimmt sind, in diejenigen Töpfe umgesetzt werden, worin sie bis Michaelis bleiben sollen; alsdann müssen sie daraus wieder in größere Töpfe oder in die Lohe gepflanzt werden.

Diejenigen von den aus Samen gezogenen ausländischen Gewächsen, welche dessen benöthigt sind, versetzt man in größere Töpfe, rührt auch die Rinde der Beete, zur Erneuerung ihrer Hitze, um, und taucht

alsdann die Töpfe wieder dahinein, begießt und überschattet sie, bis sie gut eingewurzelt sind.

Die Kaffeebäume werden jezt anfangen, ihre Blüthknospen hervor zu zeigen; deswegen muß man deren Blätter und Stämme durch das Abwaschen rein halten, wenn man Unreinigkeit daran wahrnimmt; auch muß man die Bäume oft mit Wasser anfrischen, weil sie darnach stark blühen.

Gewächse, welche jezt im Gewächs- und Treibhause blühen, sind; Narzißlilie, Lilio - Narcissus; Aloe, verschiedene Arten; afrikanische Goldwurz, mit Zwiebelblättern, Asphodelus; afrikanische Goldwurz, mit Aloeblättern; Cistenrosen, Cistus; Cistenrosen, mit Meerportulakblatte, Cistus halimi folio; balearisch Harthau, Ascyrum; Hermannie, 2 oder 3 Arten; Storchschnabel, verschiedene Arten, Geranium; Glaskraut, verschiedene Arten, Ficoides; Becherkraut, verschiedene Arten, Cotyledon; Turnere; Malpighie; cretische staudige Baurensenf, Thlaspidium; afrikanischer dreyblätteriger Schlingbaum; Rhus; cretische staudige Winde, Convolvulus; alepisches Saubrod, Cyclamen; kleinere stinkende Honigbaum, Melianthus; Jasmin, mit Steineichenblatt; Oehlbaum, Olea; Sinnkraut, Mimosa; canarischer Geisklee, Cytisus; rauher Geisklee; mohrenländische Blasensenne, Colutea; staudiger Sichelklee, Medicago; cretische Kronenwicke, Coronilla; afrikanische Kreuzblume, Polygala; böotischer Baumgamander, Teucrium; afrikanische staudige Salbey, mit gelber und blauer Blüthe; canarische staudige Rospoley, Stachys; staudige Scabiose; afrikanischer staudiger Rainfarn, Tanacetum; Windsamenkraut, Anemonospermos, nebst einigen andern.

6. Verrichtungen, welche im Felde, oder Feldbau geschehen müssen. Zu Anfange dieses Monats fährt man fort, alles, was im vorigen Monate, Ungewitters

ters halber, nicht verrichtet werden können, vollends zu Stande zu bringen. Insonderheit aber muß man dafür sorgen, daß die Sommersaat vollends ins Feld komme, d. i. Sommerkorn, Hafer, Gerste, Weizen, Wicken, Linsen, Bohnen, Hirse, u. d. gl. Hafer kann man noch bis in die zwölfte Woche vor Jacobi säen, darnach aber nicht mehr. Die Gerste säet man bis um Walpurgis oder Philippi Jacobi hin, und aufs höchste ein Paar Wochen darüber; darum werden jetzt die Aecker zu derjenigen Gerste zugerichtet, die man etwas langsamer, als die Märzgerste; zu säen pflegt. So kann man auch bis Philippi Jacobi hin noch Frühlein, imgleichen Erbsen, Linsen, Bohnen und Wicken, säen. Um Georgii pflegt man den Acker zum Heidekorn zu rühren und zuzurichten, und das Heidekorn auszusäen; dafern aber die Kraut-Lein-Hirse- und Heidekornäcker noch nicht gedüngt sind, kann man vorher den Mist, zu Anfange dieses Monats, ausführen, und die Aecker gehörig düngen. Und also auch die Kraut- und Flachs-Länder nach Georgii im letzten Mondsviertel rühren lassen; um welche Zeit man auch noch Hanf säen kann.

Die erste Brache kann nun ungefähr vor Georgii, bis die Bäume zu blühen anfangen, vorgenommen werden. Und wofern nasses Wetter anhält, kann man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Bergäcker ziehen.

Jetzt kann man die an den Viehtriften gelegenen Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Viehe der Zutritt und die Ansprache zur Saat benommen werde; imgleichen den geilen Weizen mit der Sichel abschröpfen; doch, sofern warm Wetter vorhanden, und ehe er noch Knoten oder Halme gewinnt, oder, wie man sonst zu reden pflegt, in die Schoßkiele tritt. Man kann ferner den Hopfen behacken, und denselben nach Ostern, im zunehmenden Monde, stängeln, dafern es bisher, des Frostes wegen, nicht geschehen können. Wenn die größte

Kälte

Kälte vorbey ist, soll man, im zunehmenden Monde, bey schönem Wetter, an bequemen und mit Fleiß dazu umgerissenen Orten den Kleesamen aussäen. Man kann nämlich vorher im alten Monde die Wiesen wohl abräumen, da man denn bey nassem Wetter, oder, wenn man sie sonst zu diesem Behuf in etwas gewässert, dieselben mit scharfen wohlbeschwerten Egen überfährt, und dadurch dem Mose sonderlich noch Abbruch thut. Man muß aber auch zugleich mit vorher die Ameisen- und Maulwurfhaufen durchstechen und einstampfen, und die Kuhfladen zertheilen. So kann man auch noch um diese Zeit die Gebüsche darauf ausrotten, und, wo es vonnöthen, mit Seifensiederasche düngen; im übrigen aber nicht vergessen, daß man, bey dürrem Wetter, die Wiesen wässern lasse; imgleichen die Gehäge oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geschehen, bey den Wiesen und Gärten ausbessere und hebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne; imgleichen noch die Wege und Stege zurecht machen. Es lassen sich auch noch Weiden im Neumonde versetzen, insonderheit die Bindweiden, wenn sie zuvor im Wasser ein wenig ausgeschlagen; man muß sie aber zugleich wohl verwahren, daß sich das Vieh nicht daran reiben könne, und sie also im Wachsen verhindere. Zwischen Ostern und Pfingsten pflegt man auch an vielen Orten die Wälder, Holzungen, Gränzen und Marksteine, wo nicht alljährlich, doch wenigstens in drey Jahren einmal, nebst den benachbarten, und im Beyseyn wohlkundiger Leute, beziehen und besichtigen zu lassen, auch dabey alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder schadhaft geworden ist, wieder zu erneuern.

7. Verrichtungen, welche in Wein-Bergen und Gärten geschehen müssen. In den Weinbergen und Gärten muß man zuvörderst in diesem Monate, was im vorigen des Frostes wegen nicht hat geschehen können,

uen, vollends bearbeiten, und insonderheit das Beschneiden und Aufziehen aufs eheste zu Ende bringen; das abfließende Rebwasser aber mit angehängten Geschirrlein auffangen. Sogleich nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen ausgehen, muß sogleich das Räumen vorgenommen, vornämlich aber alsdann die Wasserwurzeln an den Stängeln fleißig abgenommen werden. Man bricht nämlich alle kleine lose Sprossen ab, welche jezt anfangen auszuschlagen; wo auch zween Sprossen aus einem einzigen Auge hervor kommen, da muß der schwächste abgebrochen werden, weil solchergestalt die Frucht der zurückbleibenden Zweige angefrischt wird. Zu dieser Zeit kann eine große Menge Weinstöcke in sehr kurzer Zeit durchgesehen, und viele Mühe erspart werden, welche veranlasset wird, wenn die Sprossen einen Monat länger daran gelassen werden. Da auch durch das Hacken der Reben noch immer etwas Steine und altes Wurzelwerk hervorkommen, müssen solche fleißig ausgelesen, und die Reben gesäubert werden; wobey ein Jeder von selbst weiß, daß in Ansehung der Steine nur von den großen, d. i. solchen, die wie ein Hühnerey und gröfser sind, die Rede ist, indem man die kleinern an den Stöcken gern liegen läßt. Nach diesem muß man die Rebstöcke oder Pfähle, jedoch mit aller Behutsamkeit, damit im Stecken die Mutter nicht etwann verderbt werde, einschlagen, und hierauf sofort ohne einigen Verzug die Stöcke bey gutem bequemen und temperirten Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelassen, kann alsdann noch die Senke vorgenommen werden, welches dann mit dieses Monats Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfange des folgenden, geschieht. Imgleichen kann man noch zu Anfange des Aprils mit dem Versezen der Rebstöcke fortfahren.

8. In

8. In den Wäldern und Holzungen, kann man bis Pfingsten noch ferner Reis- und Scheitholz zum Verbrennen hauen; imgleichen Besenreis und Birken sammeln, ehe sie ausschlagen; nicht weniger das Laub, Moswerk und faul Holz zusammen rechen, und in die Miststätte führen, das trockenste und sauberste aber davon zum Unterstreuen gebrauchen.

Die Gehaue, welche im künftigen Herbste besäet werden sollen, müssen von den Stöcken, und überhaupt gänzlich, gereinigt und in Stand gesetzt werden. Die Gehaue, welche im Frühjahre besäet werden sollen, muß man, wenn sie, wegen zu rauher und unbequemer Witterung, in dem vorhergehenden Monate nicht zur Saat haben zubereitet werden können, nunmehr ungesäumt dazu zurichten, und sie, nach Beschaffenheit des Holzbodens und der Einrichtung, mit Fichtenkiefern- und Lerchenbaumsamen besäen. Die besäeten Gehaue, auch da, wo Wildbret befindlich ist, und die Viehhütung in den Wäldern geduldet wird, muß man verzäunen, oder umhängen lassen.

Auf die Blüthe der Aespe, Birke, des Leimbaums, Lerchenbaums, und der Pappel- Sahl- und anderer Weiden muß man Acht haben, indem man daraus schon im voraus einigermaßen beurtheilen kann, ob sie in solchem Jahre viele oder wenige Zapfen und Samen bekommen werden.

Mit Ausklingelung des Samens aus den Zapfen kann man noch ferner fortfahren.

Wenn die Eicheln mit Ausgange des März nicht gesäet oder gesteckt worden, kann man solches mit Anfange des Aprils verrichten; dann es ist die Säung oder Steckung im Frühlinge darum sicherer, weil im Herbste die Mäuse, Krähen und anderes Ungeziefer die Eicheln aus der Erde zu suchen und aufzufressen pflegen, welches im Frühjahre, da sie bald keimen, nicht so leicht zu befürchten ist.

9. Bey

9. Bey der Viehzucht, pflegt man in diesem Monate den Rind- oder Heerdochsen unter die Kühe zu lassen, da sie denn im zehnten Monate kalben. Und weil sich jetzt das Rindvieh häret, muß man es desto besser und fleißiger warten. Weil es auch nunmehr warm wird, und man aus dem Garten und vom Felde junges Gras bekommen kann, mag man das Rindvieh gleich vom Anfange dieses Monats das frische Futter genießen lassen, oder es gar auf die Weide treiben; doch läßt man solches, wie die Schafe, nicht länger als bis Georgii, auf den Wiesen, denn hernach hägt man dieselben, damit Heu und Grummet darauf wachse. Insonderheit bekömmt von dieser frischen Weide der geschröpfte Weizen dem Rindviehe gar wohl; wie dann die Kühe davon viel Milch, diese aber schöne Butter und Käse zu geben pflegt. Den Zug- oder Schiebochsen dient es jetzt bey ihrer starken Arbeit ebenfalls gut, damit sie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen.

Die Schafe muß man, weil die Wollschur herbey kömmt, vorher waschen und sauber halten; insonderheit müssen die Schafe, welche eine zarte Wolle haben, um diese Zeit mit Seifenkrautwurzel gewaschen, und also zur Schur bereitet werden. Weil auch nun die Schafe um diese Zeit auf den Schäfereyen meistentheils gelammt haben, muß man das Hammeln wieder vornehmen, dabey aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Euterwolle die ganze Bauchwolle mitnehmen. Um Georgii, oder bald hernach, muß man aufhören, die Schafe auf die Wiesen zu treiben; so sagt man auch, von diesem Monate an gerechnet, bis zu Ende des Augustes, soll ein jeder Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag.

Nun kann man noch alles junge Vieh, es mögen Pferde oder Stiere, Schweine oder Schafe seyn, bey abnehmendem Monde verschneiden. Insonderheit aber muß

muß man jetzt die jungen Schweine fleißig warten lassen, damit sie nicht verbutten. Endlich kann man nunmehr in den Viehställen die Vermachung hinweg thun, und alle Läden wieder aufmachen.

10. Bey der Pferdezucht insonderheit, pflegt man die Stuten recht belegen zu lassen, als wozu der Neumond nach Georgii die beste Zeit seyn soll. Dabey muß man, und insonderheit des Nachts, fleißige Obsicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, welche ihre Füllen schon haben, durch Stoßen, Drücken, oder auf andere Weise, einige Beschwerde oder Schade zugefügt werde. Den Pferden soll man jetzt Wermuthblüthen mit Hundstrab oder Hundsgras, als eine Purganz ins Futter geben, oder aber dieselben um diese Zeit mit Spießglas, oder dem daraus präparirten Crocus metallorum, purgiren; ihnen, wenn es die Nothdurf erfordert, die Mäuler auspuzen, und vornämlich die Feigwarzen mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken, und zwar wenn der Mond in den Fischen oder im Krebse gehet.

11. Bey dem Federviehe, soll man die Gänse, bey warmem Wetter das erstemal berupfen.

Den Hühnern, Aenten und Gänsen kann man Eyer unterlegen, und sie zum Brüten ansezen.

Die Tauben muß man daheim mit genugsamem Futter versehen, weil sie jezt junge haben, und im Felde wenig finden.

Um diese Zeit muß man noch die jungen Hühner und Geflügel, insonderheit die indianischen oder Truchühner, wenn es scharfe Winde giebt, und trübes Wetter ist, zu Hause behalten; wenn aber die Luft gelinde und erträglich ist, kann man sie immer frey laufen lassen denn das ist das beste Futter, welches sie selbst suchen.

12. Bey der Bienenzucht, soll man mit Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, so Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch schon im März bey einfallendem schönen Wetter vorgenommen werden kann; doch muß dieses nicht des Tages, sondern zur Nachtzeit, geschehen, damit man nicht, bey dem starken Geruche des Honigs, Raubbienen zu den Stöcken locke.

Die Fluglöcher müssen, wegen des stürmischen und unbeständigen Aprilwetters, diesen Monat noch zugehalten werden.

Wo man mit den Ablegern von den Bienenstöcken wohl umzugehen weiß, und die Stöcke in der Mitte des Februars dazu abgesondert hat, muß man dergleichen schon jezt zeideln, um die Ableger davon früh genug zu Stande zu bringen; wiewohl man damit noch bis zum Anfange des Junius in einigen Gegenden fortfährt.

Sonst pflegt man auch die Erde vor den Bienenhäusern aufzugraben, und, des Ungeziefers wegen, beständig trocken und rein zu erhalten, auch allerley liebliche Kräuter, welche die Bienen vorzüglich lieben, insonderheit weißen holländischen Klee, Esparzette, Mohn, Sichel- und Honig-Klee, Pfefferkraut, türkische Melisse, und indianische Kresse darein zu säen.

13) Bey der Fischerey, ist nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnquell haben, und allein von den Wassergüssen erhalten werden müssen, in diesem Monate, wofern die Dämme solches leiden mögen, anlaufen zu lassen, damit es ihnen zur heißen Sommerszeit nicht an Wasser gebreche.

Wo die Teiche im vorigen Monate nicht alle besezt worden, kann solches in diesem noch geschehen; denn nun fangen die Fische von allerhand Arten an zu wachsen. Vornämlich mag man um diese Zeit, und zwar

bis Philippi Jacobi aufs längste, wenn das Wasser ein wenig warm geworden ist, im zunehmenden Monde, den zweyjährigen Samen mit dem dreyjährigen, wo dieser nicht bereits im vorhergehenden Monate ausgesetzt worden ist, gehörig fortsetzen.

So pflegt man auch um Georgii, da kein starker Frost mehr zu befürchten ist, die Streich- oder Leich-Karpfen zu versetzen, so daß 3 Rogenern 2 Milchner zugesellt werden. Es müssen aber dergleichen Streichteiche zuvor mit dem Pfluge umgerissen, und, wo es seyn kann, den Winter über, ohne Wasser liegen gelassen werden. Weil man nun der Fischbrut vornämlich schonen muß, soll man daher mit dem Fischfange einhalten, und von diesem Monate bis in den August keine Kräuterbürden oder Fischreisen legen lassen, weil ebenfalls viel Brut dadurch verderbt wird; es wäre denn etwann in den Bächen und kleinen Flüssen, die ohne dieß in fischreiche Wässer fließen, und darein man auch schon zuvor im Herbste von Gesträuche und Steinen Fälle oder Fischweiden gemacht, damit die Hechte desto lieber hinein steigen. Man soll auch um diese Zeit kein Geröhrig oder Gras im Wasser ausmähen, damit der Brut dadurch desto besser geschont werde. Imgleichen soll man die Krebse mit den Eyern, d. i. die Mutterkrebse, diesen Monat aus dem Wasser nicht fischen lassen, weil es großen Schaden und Abgang verursachet. Von Rechtswegen soll man sie, wenn sie gefangen sind, wieder in das Wasser werfen. Hingegen sind die Aale jezt gut zu fangen, um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So geht auch nunmehr der Störfang an, und währet bis in den Junius.

In diesem Monate streichen nicht nur die Bärsche, Weißfische, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Grünlinge und Eltfische, sondern es ist auch jezt und im folgenden Monate der Lachsstrich.

14. Bey dem Weidwerke und der Jägerey, soll man von Ostern bis Johannis keine Rehe mehr schiessen, nachher ist es wieder erlaubt, doch soll man der Ricken oder Ziegen, so viel möglich, schonen. Wo die Kolbenhirsche häufig sind, werden solche bisweilen in diesem Monate zur Arzney geschossen. Sonst ist das Wild voll Engerlinge, und zum Genusse völlig untauglich.

Man muß jezt noch mit Fleiß besorgt seyn, das Wildbret im Thiergarten bey dem Nachwinter zu füttern, weil das andere Wild in Wäldern in seiner Freyheit noch eher etwas finden kann, als dieses.

Wenn das Laub ausgeschlagen ist, werden die Sulzen oder Wildbretlecken wiederum angerichtet und erneuert.

Jezt kann man noch die Haselhühner, und insonderheit die Hähne, mit der Pürsch oder Steckgarnen bekommen, weil sie noch ihre Falzzeit haben; es währt aber nicht länger, als bis etwa in die Hälfte dieses Monats, denn hernach begeben sich die Hennen zur Brut, und verstecken sich in das dicke Gesträuch, darin halten sie sich den Sommer durch ruhig, und hat also dieses Weidwerk vor diesesmal ein Ende. So lange kann man auch die Birkhühne pürschen, nämlich so lange sie falzen.

In diesem Monate ist zwar das wilde Taubenschießen am besten, weil sie häufig in das Feld und auf die angesäeten Aecker streichen, wo man sie leicht mit einem Taubenrufe früh Morgens locken und auf einem Baume pürschen kann; da aber dieses lauter magere und zähe Tauben sind, die gleich ihre Brut antreten, und mit einer jeden Taube eine ganze Brut, bisweilen auch wohl zwo verderbt werden, so ist es besser, man warte, bis sie brüten, und die Jungen ins Feld führen. Im August sind sie fett und gut, besser zu essen, und leichter zu fangen.

Man muß auch um diese Zeit verbieten, die wilden Aenten- Repphühner- und Wachteleyer wegzunehmen, oder zu verwüsten.

Jetzt ist es Zeit, sich mit jungen Mistlern und Amseln zu versehen, wenn man dieselben vom Neste aufziehen und zahm machen will. Auch geht der Finken- und Gereutvögel- oder Gereutlerchensang mit dem Stechen an. So werden auch noch in diesem Monate die wohlsingenden Finken und Emmerlinge zur Lock auf den nächsten Herbst eingethan und verhalten.

15. Zu Hause, muß man das Getreide auf den Böden noch immerfort wenden und umstechen lassen, damit es sich nicht aufeinander erhitze; auch es überschlagen lassen, um den Vorrath zu erfahren, und das übrige Korn, soviel man nämlich entbehren kann, und nachdem die Saat sich anläßt, verkaufen zu können.

Die Lagerbiere soll man jetzt in gute, reine und frische Keller bringen, auch noch Malz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachsen taugliche Luft ist.

Nach Georgii soll man abermal nach den Weinen sehen, und die schwachen abziehen; auch noch um diese Zeit das benöthigte Salz zum Vorrath einkaufen.

Man kann nun noch Mastvieh schlachten lassen, und das Fleisch einsalzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon, den Sommer hindurch, haben möge.

Eine sorgfältige Hausmutter soll nun sehen, was nach dem Winter bis jetzt an Butter, Käse, Fleisch, Zugemüse und andern, übergeblieben ist, damit sie sich in ihrer Haushaltung darnach richten könne.

In diesem und folgenden Monate, wenn die Bäume blühen, ist die beste Bleichzeit, und wird die Leinwand am schönsten und weißesten; daher muß man sich mit dem Wirken darnach richten, und dieselbe von dem Weber bey Zeiten abfordern, damit man das beste Bleichwetter nicht verabsäume.

Man

Man pflegt nun auch junge Nesseln in Vorrath zu grasen, und auf dem Boden zu dörren, welche man im Winter dem Vieh unter Rocken- und Erbsenstroh zufüttert: imgleichen häselne Zäpflein, damit man die jungen Ziegen im Winter zum Fressen angewöhnet, einzusammeln und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdann nur wenig davon, denn vom Ueberfluß werden sie räudig, besonders die alten. Sie werden auch den Kälbern gegeben.

Nach einem Regen soll man den Mist zusammen werfen lassen, und zusammen geharktes Laub darunter thun, so fault er desto eher: imgleichen die Dächer der Wohn- und anderer Gebäude besichtigen und ausbessern.

So fängt man nun auch wieder an, Ziegel zu streichen und zu brennen.

Endlich ist an vielen Orten noch gewöhnlich, daß man um diese Zeit die Inventaria oder Register und Verzeichnisse von dem Hausgeräthe, Vieh, Schiff und Geschirre bey dem Gute durchgeht, erneuert, und zusieht, was daran abgegangen, und hingegen was für Zugang vorhanden sey.

16. Bey der Küche, trägt man nun die Morcheln ein; und was jetzt nicht verspeist wird, dörrt man auf. So kann man nun auch die jungen Hopfensprossen oder Schößlinge und Spargel mit Butter oder Baumöhl und Essig zum Salat zurichten.

17. In Ansehung der Witterung, ist bekannt, daß in diesem Monate gemeiniglich viele und starke Winde, bald Schnee, bald Regen, bald Hagel, bald Sonnenschein, und also insgemein ein solch unbeständig veränderliches Wetter ist, als sich sonst im ganzen Jahre kaum findet. Daher auch das April-Wetter zu einem Sprichworte geworden ist; wie denn auch mehrentheils der von unsern Vorfahren auf uns gekommene alte Reim zutrifft: Es ist kein April so gut, er schneyt dem Hirten auf den Hut.

Wenn es in diesem Monate donnert, hat man keine starke Reife mehr zu befürchten, welche sonst im April noch gar gemein sind, und oft großen Schaden verursachen. So ist auch eine gemeine Bauernregel: So lange die Frösche vor St. Marci quaken und schreyen, so lange schweigen sie auch hernach still.

18. Wegen des Jahres und der Früchte Gedeihen. Wenn in diesem Monate fein sachte warme Regen fallen, hat man eine gute Aernde und einen guten Herbst zu hoffen; denn wenn jetzt die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, nach dem alten Sprichworte: Der April soll dem May halb Laub und Gras geben. Hingegen kann die Erde bey einem trockenen April an ihren nöthigen Kräften und Wachsthume desto weniger zunehmen, noch ihren Saft und Kraft den Gewächsen mittheilen; daher denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden, als wovon das alte Sprichwort entstanden ist: Der dürre trockne April ist nicht der Bauern Will, sondern an seinem Regen ist ihnen viel gelegen.

Reife in diesem Monate sind gefährlich; denn, da Hagel, Wassergüsse und andere dergleichen Ungewitter nur strichweise Schaden thun, pflegen sich diese schädlichen Reife über ein ganzes Land zu erstrecken. Hieher gehört auch das bekannte Sprichwort: Sanct Georg und Marx drohen uns viel Arges; denn die Bauern wollen aus der Erfahrung haben: so manchen Reif es im vorigen Jahre vor Michaelis gegeben, so viel gäbe es auch nun jetzt nach St. Georgen- und Marcustag.

Wenn sich ein Rabe um Georgii im Rocken verbergen kann, (andere sagen von einer Krähe in der Weizensaat,) so ist es ein Anzeichen von einem guten Getreidejahre.

Wenn

Wenn die Bäume blühen, und in einem Mondenschein abblühen, so hat man Hoffnung zu vielem Obste, aber allzu trocken und allzu nasses Wetter schadet der Blüthe, und es wird dieselbe dadurch verderbt. Wenn die Blüthblättlein wie die Schneeflocken abfallen, so haben die Bäume auch gut und wohl verblühet. Eine alte Bauernregel; die auch noch ziemlich einzutreffen pflegt, ist: Wie es mit der Kirsch-Blüthe zugehe, und wie diese verbracht werde, so gehe es auch mit der Wein- und Kornblüthe zu; denn blühen die süssen und andere Kirschen wohl ab, so blüht gemeiniglich der Wein und Rocken auch wohl ab. Imgleichen um St. Georgen-Tag soll man an den Reben allmählich sehen können, wie sie sich anlassen werden, daher man dann von dem Künftigen, und was für Wein sie geben werden, einigen Schluß machen kann. Wenn die Grasemücke singt, ehe der Weinstock hervor sproßt, so folgt gemeiniglich ein gutes Jahr, und ist sonderlich reicher Weinwachs zu hoffen; denn dieses Vögelchen singt nicht leicht, es sey denn eine beständige Wärme vorhanden.

19. Nutzen, der in diesem Monate zu machen ist. In diesem Monate muß man die trockenen Käse, und die gesalzene und geschmolzene Butter verkauft haben, und nunmehr schickt man nur frische zu Markte, und die Eyer, welche die Hühner, wenn sie wohl gefüttert werden, um diese Zeit häufig legen.

Die jungen Hühner werden in dieser Zeit nicht übel verkauft; und wenn man sie alle verkaufte, und keine davon zur Zucht behielte, so würde man nicht übel thun, indem es noch sehr zeitig ist, und man das ganze Jahr über deren andere haben kann. Wenn der April gekommen ist, macht man sich auf dem Markte nicht mehr viel aus dem großen Federviehe, weil dasselbe sich zu gatten anfängt, und dadurch allen Geschmack verliert; daher muß man vor dieser Zeit

den Viehhof von allem, was man an Kapphähnen, wälschen Hühnern, u. d. gl. überflüssig hat, leer machen.

Die jungen flüggen Tauben, wenn man dergleichen hat, werden nicht auf dem Markte bleiben, so wenig Leckermäuler es auch in denjenigen Städten, wo man sie hinschickt, giebt.

Bis zu dieser Zeit soll der Hausvater seine Schöpse behalten, um sie zu verkaufen, und zwar muß es erst in drey oder vier Jahren geschehen; dieses Vieh ist alsdann theuer, und ein guter Hauswirth muß das daraus gelöste Geld wieder anlegen, auf die Jahrmärkte gehen, und junge Kühe oder anderes Vieh zur Zucht dafür kaufen.

Wenn an Orten, wo gute Weide ist, um diese Zeit Kälber sind, soll man sie ganz und gar nicht verkaufen, weil sie alsdann zu wohlfeil sind; wenn aber das Land unfruchtbar ist, und es darin an Futter fehlt, muß man sie den Fleischern lieber um einen guten Preis verkaufen, als daß man sie mit mehr Kosten, als sie hernach gelten würden, aufziehen, und sich in Gefahr setzen wollte, sie ganz und gar einzubüßen.

Gegen das Ende dieses Monats, wenn es gute Weide giebt, kann man etliche magere Ochsen oder Kühe um einen wohlfeilen Preis kaufen, und sie bis zur Weinlese auf die Weide thun und füttern, wo man diese Thiere, welche alsdann fett seyn müssen, verkauft. Wenn man sich aber dergleichen Vieh anschaffen will, so gebe man Achtung, daß diese Magerheit nicht von allzu großem Alter oder irgend einer andern Gebrechlichkeit herkomme.

Wenn man in diesem Monate Zuchtschweine zu verkaufen hat, so kann man es thun, weil sie zu der Zeit ziemlich gesucht werden.

Die fetten Ochsen und Kühe sind zu dieser Zeit noch selten; daher muß eine Hausmutter, den Winter über, allzeit einige besser warten und füttern, als die andern,

damit

damit sie alle Monate im Stande seyn, daß sie in den Schlachthof geschickt werden können. Auch schickt sie in diesem Monate ihre jungen Ziegen zu Markte, sobald sie 14 oder auch nur 13 Tage alt sind.

Wenn es noch Obst um diese Zeit giebt, so kann es kein anderes seyn, als Bon Chretien, oder Renetten, die alsdann sehr theuer verkauft werden.

**Aprilen-Blume**, Ranunculus candidus; siehe unter Ranunkel.

*Apri radix*, Carlina; siehe Eber-Wurz.

*Aprites*, wilde Schweins-Stein; siehe unter Schwein. (Wildes)

*Apron*, ein kleiner Flußfisch; siehe Asper.

*Apua*, Aphya, Anschovis; siehe Sardelle.

*Apua phalerica*, siehe Stint.

*Apus avis*, siehe Schwalbe. (Ring- oder Spir-)

*Aqua*; siehe Wasser.

*Aqua de Cypro*, siehe Balsam-Wasser. (Italiänisches wohlriechendes)

*Aqua fortis*, siehe Scheide-Wasser.

*Aqua marina*, ein Edelstein; siehe Beryll.

✿ **Aquavit**, L. Aqua vitæ, Fr. Eau de vie, Lebens-Wasser, ist ein von gemeinem Kornbranntweine zugerichtetes starkes Wasser, welches man theils innerlich, theils äußerlich, zu Stärkung des Magens und der Glieder, mäßig und auch nicht alltäglich, gebraucht. Es werden aber solche Stärkwässer von dergleichen besten Kräutern, Blumen und Gewürzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nämlich in eine Kanne des besten Branntweines, oder des sogenannten Vorlaufes (Vorsprunges) die Kräuter und Blumen, so wie sie nach der Jahrszeit zu sammeln sind, nebst einigem Gewürze, alles zusammen wohl geschnitten und klein gemacht, hinein thut, dieses einige Zeit in einem Glase wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen angefüllten Branntwein, nach Proportion der Ingredienten, mit

andern anfüllt, und nebst den Speciebus in das Brennzeug schüttet, um ihn gehörig und behutsam davon abzuziehen. Oder, man gießt auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Branntwein, und läßt dieses 14 Tage, und noch darüber, in warmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen, stehen, rührt aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Kraft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrückt worden, kann dieser Aquavit durchgeseihet, und zum künftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kann man aus Anieß, Fenchel, Kümmel, Angelik, Sellerie, Wachholder, Krausemünze, Citronen, Pomeranzen, Caneel, Cardamomen, u. s. f. von jedem insbesondere einen Aquavit verfertigen. Was aber die übrigen Arten der hieher gehörigen Zubereitungen betrifft, dürfte es hier zu weitläuftig fallen, die so vielfältigen Recepte davon anzuführen.

Aus den vielen Namen der Aquavite kann man eben nicht allemal auf einen großen Unterschied derselben schließen; denn oft wird eine neue Benennung zu dieser oder jener Sorte nur deswegen erdacht, damit sie häufiger abgehe; daher hat man bey uns in Deutschland z. B. Carminativ, Rossolis, polnischen Anieß, Zimmetwasser, Physagonier, Herzoglich weiß Magenwasser, weiß Herren-Magenwasser, Mastixwasser, Prinzessenwasser, Kümmel, braune Pomeranzen, weiße Pomeranzen, Persico, Caneel, Goldwasser, Chemnitzer Lustwasser, Brustwasser, rothes Magenwasser, Wind- und Blähungswasser, Nelken, Lindauer Orange, Wiener Mastix, Citronen, Krausemünze, Calmus, Sellerie, Jungferwasser, neue Mode, bitter Orange, Kaffeewasser, Brodwasser, Ratafia, Zimmetelixir, Magentropfen, Troppauer Pomeranzen, Magenelixir, Danziger Weinpersico, Danziger Caneel, Danziger Goldwasser,

ser, Danziger Weinpomeranzen, Danziger Weinratafia, Danziger Weinalkermes, Barbade, u. d. m. Die Franzosen sind in Benennung der Aquavite unerschöpflich, wovon die gedruckten Waarenverzeichnisse ihrer Destillateurs von Zeit zu Zeit eine Menge Vermehrungen beybringen. Eine Sorte ihrer neuesten Aquavite, Eau divine genannt, besteht aus Pomeranzenblüthen, Weingeist und Zucker. Die besten machen sie von Wein, vornämlich von demjenigen, der in der Gegend von Orleans und Paris wächst, indem man durch das Abziehen mehr Branntwein von demselben bekömmt, als von andern stärkern Weinen.

Recept zu einem vortrefflichen Haupt- und Schlag-Wasser. Mayblümchen, gelbe Violen, Rosmarin, Rosen, dunkelrothe Nelken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orangeblüthen, von jedem eine Handvoll; Cubeben, Muskatenblumen, Cardamomen, Zimmet, und Paradieskörner, von jedem ein Loth; Nelken, ein Quent; worauf 3 Quart Branntwein gerechnet werden.

Zwey gute Recepte zu Magen-Aquaviten. Fenchel, Kümmel, Galgant, von jedem 1 Loth; Sassafraß, Zimmet, 3 Loth; Lorbeeren ½ Loth; und hierauf 3 Quart Branntwein. Oder, man nehme zu eben so viel Branntwein: Angeliken, Anieß, Kümmel und Zimmet, von jedem 2 Loth; Calmus und Nelken, von jeden 1½ Loth; Citronenschalen, 3 Loth.

Die Hebammen haben einen besondern Aquavit für die Weiber zur Zeit ihrer Schwangerschaft, welcher das Kind stärken, und also eine unzeitige Geburt verhindern soll. Ein Hausvater kann denselben folgendergestalt selbst leicht zubereiten. Man nimmt Muskatennuß, 7 Loth; Nägelein, so viel man will; Zimmet, Ingber, Cubeben, Paradieskörner, von jedem 4 Loth; Zittwer, zwey Loth; Muskatenblüthe, 1 Quent; Lindenblüthe, 1 Pfund; Lavendel, Fenchel, Salbey, von jedem 6 Loth; Krausemünze, Päonienkerne, Eichenmistel,

von jedem 4 Loth; Damascener Rosen, 8 Loth. Diese Species werden pulverisirt, und daran gegossen 4 Maß Malvasier, Borragen- und Ochsenzungenwasser, von jedem 1½ Maß; Mayblümleinwasser, 1 Maß; Erdbeer- und Rosenwasser, ½ Maß; läßt solches ungefähr 24 Stunden in Digestion stehen, und destillirt es hernach bey gelinder Wärme.

Wer den Aquavit färben will, der nehme Coccionell oder Sandelholz zum rothen; Salbey, Rosmarin, und d. gl. zum grünen; Saffran zum gelben, und mische das gefärbte durchgegossene zum ganzen Vorrath. Siehe auch Branntwein und Liqueurs.

*Aqua vulneraria*, Arquebusade; siehe Wund-Wasser.

*Aqueductus*, Fr. Aqueduc; siehe Wasser-Leitung.

*Aquifolium*, Fr. Houx; siehe Stech-Palme.

*Aquifolium Carolinianum Duham.* siehe Cassine.

*Aquila*, siehe Adler.

*Aquilegia*, Aquileja, Aquilina, Fr. Ancolie, Ancholie, D. Agley, Ackeley, Akeley, Acheley, Aquiley. Die Blume hat keinen Kelch, sondern ist aus fünf gleichen eyrunden Blättern zusammengesetzt, welche glatt sind, und sich ausbreiten. Innerhalb denselben stehen fünf gleiche Saftbehältnisse, die so geordnet sind, daß sie mit den Blumenblättern abwechseln. Ein jedes von den Hörnern erweitert sich aufwärts. Die Oeffnung steht schief an der Seite, wo es hinauf steigt, und ist inwendig an das Behältniß befestigt. Der untere Theil wird nach und nach zu einer langen Röhre, und hängt an einer stumpfen gekrönten Spize. Sie hat viele pfriemenförmige Staubfäden, welche mit länglich runden aufrechtstehenden Kölblein gekrönt sind; auch hat sie fünf eyrunde Eyerstöcke, welche pfriemenförmige Griffel unterstützen, welche länger sind als die Staubfäden, und aufrechtstehende Narben haben. Aus den Eyerstöcken werden nachgehends fünf walzenförmige

Sa-

Samengefäße, welche aufrecht stehen, parallel und spitzig sind, und eine einzige Zelle haben, die mit eyrunden glänzenden Samen angefüllt ist.

Der wilde Akeley, Aquilegia sylvestris *C. B.* Aquilegia (*vulgaris*) nectariis rectis, petalo lanceolato brevioribus *Linn.* Wächst auf den Feldern, an ungebaueten Gegenden, und sogar in Wäldern. Er treibt verschiedene gerade, ungefähr drey Schuh hohe, glatte und dünne Stängel, worauf nach oben wechselweise ziemlich lange Stielchen stehen, welche an ihrem untern Theile sich erweitern, um den Stängel zu umschließen, und woran sich dünne, aschgraugrüne Blätter, von ungefähr 2 Zoll im Durchmesser, befinden, deren öfters mehrere an ein und eben demselben Untertheile vereinigt, und gemeiniglich in drey Flügel, nebst andern nicht so tiefen Einschnitten, zertheilt sind. Oben auf den Stängeln stehen violette oder blaue, grüne oder weiße, fleischfarbige, scheckige Blumen, welche im Umfange an 3 Zoll betragen, und auf langen Stielchen ruhen, welche an ihrem Ende gar schwach sind, und daher verursachen, daß die Blumen daran nur schweben.

Diese Sorte wird zur Arzney gebraucht, und blüht im May und Junius. Im Französischen wird sie auch Gands de Notre Dame genannt, und hat diese Benennung mit der Campanula und Digitalis gemein.

*Die Benennung dieses Blumengewächses Aquilegia, wird von Aqua und legere hergeleitet, weil die Blätter, wenn sie sich noch nicht ausgebreitet haben, leicht das Wasser oder den Regen in sich sammeln. Vom Lobel, Matthiolus und Tabernämontan wird es Aquilina genannt, von Aquila, der Adler, weil einige Sorten dieser Blumen solche Hörnlein zeugen, die den Adlerklauen sich vergleichen lassen. Theophrast und Cäsalpin nennen es Jasione; Dioscorides und Columna, Isopyrum; Gesner Leontostomium, d. i.

Leo-

Leonis oſculum, weil die Blume einem eröffneten Löwenmaule gleich ſchtinet. Es heißt auch Leonis herba; beym Dalechamp, Jovis flos, Jovis-Blume; bey einigen, Glocken-Blume. Wegen ſeiner herrlichen Tugenden in bösartigen und giftigen Krankheiten, könnte es auch nicht unbillig Theriacaria, Theriaks-Kraut, genannt werden. Die Wurzel iſt lang, ſtark und zaſerig, und treibt im Frühlinge große Blätter, welche ſich gleichſam in Aeſte theilen, und am Rande eingekerbt ſind. Den Blättern nach, iſt es anfänglich dem großen Schwalbenkraute (Chelidonium majus) ſehr gleich, doch ein wenig runder und weicher, und es fällt ihre Farbe aus dem Grünen ins Bläuliche; daher es von einigen Chelidonia ſylveſtris, oder Chelidonium medium Durantis *P. AMMANN.* & *OV. MONTALB.* genannt wird. Im May und Junius erſcheint der Stängel, auf welchem die Blumen ſtehen, die meiſtens 10 Blätter haben, welche aber nicht von einerley Figur ſind. Die Hälfte davon iſt platt, lang, und vorn ſpitzig; die andere Hälfte bütenförmig, und endigt ſich unten in einen krumm gebogenen Schwanz, worin ſich ein heller durchſichtiger ſüßer Saft ſammelt. Die Frucht beſteht aus 5 länglichen Schoten, die wie Adlerklauen ſind, und wie Hörner ausſehen. Der darin befindliche Same iſt länglich rund, ſchwarz, und von außen hellglänzend, inwendig aber weiß und ſaftig.

Die Blumen des wilden Akeley, Aquilegia ſylveſtris *C. B.* ſind blau, die Blumenblätter kurz, und die Saftgefäße ragen ſehr weit hervor. In dieſem Stücke iſt er von der zweyten Sorte, Aquilegia montana, magno flore *C. B.* Aquilegia (*Alpina*) nectariis rectis, petalis ovatis longioribus *Linn.* unterſchieden, deren Blumen viel größer, als die Blumen des Gartenakeley ſind.

Von dem Garten-Akeley, Aquilegia flore pleno inverſo *J. B.* Aquilegia (*inverſa*) nectariis incurvis *Linn.* giebt es ſehr viel Varietäten, nicht nur in Anſehung

sehung der Farbe, und der mehr oder weniger gefüllten Blumen, sondern auch in Ansehung der Gestalt. In einigen derselben sind die Saftbehältnisse nicht sichtbar; an deren Stelle befinden sich sehr viele Blumenblätter, so daß die Blumen eben so stark gefüllt sind, wie die Blumen des Ritterspornes. Diese werden insgemein der rosenförmige Akeley genannt. Die Farbe derselben ist kastanienbraun, blau, roth und weiß, und einige sind sehr schön mit zwo Farben schattirt. Es giebt auch einige mit scharf zugespitzten Blumenblättern, welche sich in Gestalt eines Sternes ausbreiten. Von diesen findet man einige mit einfachen, andere aber auch mit gefüllten Blumen, und von eben so verschiedenen Farben, wie bey der vorhergehenden. Wenn man in der Cultur der Pflanzen nicht wohl erfahren ist, könnte man sich durch die verschiedene Gestalt der Blumen leicht betriegen lassen, und denken, daß sie von den andern unterschieden wären. Miller aber, da er ihren Samen, den er mit großer Sorgfalt sammelte, viele Jahre ausgesäet, hat gefunden, daß die von demselben gezogenen Blumen beständig abwechseln, und bald diese bald eine andere Gestalt hatten. Da man übrigens die Sorten mit den schattirten Blumen für die größte Schönheit hält, so müssen diejenigen, welche dergleichen in der größten Vollkommenheit zu haben wünschen, alle diejenige Pflanzen, deren Blumen nicht schön gefärbt sind, sorgfältig ausziehen, oder wenigstens ihre Stängel abschneiden, sobald sie zu blühen anfangen, und nur die schönen Sorten stehen lassen, damit sie Samen tragen, und der Samenstaub der einfachen Blumen die andern nicht befruchte. Wenn dieses geschieht, so werden alsdann die aus solchen Samen gezogenen Pflanzen nicht ausarten, als worauf man nicht Sorge genug wenden kann.

Alle diese Pflanzen werden aus dem Samen, oder durch die Abtheilung der alten Wurzeln gezogen; doch

geschieht

geschieht solches meistens auf die erstere Weise. Denn die alten Wurzeln arten gar leicht aus, wenn sie zwey bis drey Jahre geblüht haben, und werden alsdann ganz schlecht.

Den Samen soll man etwann 24 Stunden zuvor, ehe der Vollmond eintritt, abschneiden, und im August oder September, gleich nach dem ersten Mondsviertel, in ein Pflanzbeet säen; denn der Same, den man bis in den Frühling aufhebt, geht selten gern auf, oder er bleibt wenigstens ein ganzes Jahr in dem Erdboden liegen. In dem darauf folgenden Frühlinge werden die Pflanzen zum Vorscheine kommen; daher muß man den Boden fleißig vom Unkraute reinigen, und die jungen Pflanzen, wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begiessen, damit sie Kräfte bekommen. In der Mitte oder zu Ende des May werden diese Pflanzen stark genug seyn, um versetzt zu werden; daher soll man einige Beete von guter frischer ungedüngter Erde zurecht machen, und dieselben 8 oder 9 Zoll weit von einander, darein setzen, sie vom Unkraute reinigen, und, wenn es nöthig ist, mit etwas Wasser besprengen. Im folgenden Herbste, wo die Pflanzen stark genug seyn werden, daß sie den folgenden Sommer blühen können, müssen die Wurzeln sorgfältig ausgehoben, und in die Rabatten des Blumengartens gesetzt werden. Will man aber ihre Wurzeln in der Vollkommenheit erhalten, so muß man sie keinen Samen tragen lassen, sondern, sobald die Blumen vergangen sind, alle die Stängel, darauf sie gestanden, abschneiden, damit sie nicht ausarten, wenn sie mit dem Samenstaube anderer Blumen vermischt werden.

Um aber versichert zu seyn, daß man in den Rabatten, keine einfache oder gemeine Blumen habe, kann man sie so lange in dem Pflanzbeete lassen, bis sie geblüht haben, und alle einfache oder schlecht gefärbte ausreißen, und bey Seite schaffen, zugleich aber auch an den besten

Wur-

Wurzeln alle Blumen, sobald sie sich zeigen, abschneiden, welches sehr dazu beyträgt, daß ihre Farben schön erhalten werden.

Um einen beständigen Vorrath von guten Blumen zu haben, muß man alle Jahre frischen Samen aussäen; und wenn man etwa in der Nähe einen guten Freund finden könnte, der mit guten Blumen dieser Art versehen wäre, würde es beyden Theilen sehr zuträglich seyn, um innerhalb zwey Jahren den Samen einmal auszutauschen, indem sich auf solche Weise ihre Farbe nicht so leicht in eine schlechtere verändern kann.

In Sammlung des Samens des schäckigen Akeley hat man wohl Acht zu geben, daß man keine gemeine Blumen Samen tragen lasse, indem vielmals einige gemeine Blumen unter den gestreiften, an ein und eben derselben Pflanze, öfters an dem nämlichen Stängel stehen, diese muß man also abschneiden.

Die Akeley-Sorte aus Canada, Aquilegia pumila præcox Canadensis *Cornut.* Aquilegia (Canadensis) nectariis rectis, staminibus coralla longioribus *Linn.* blüht fast einen Monat eher, als die andern, weswegen sie dann auch die Liebhaber in ihren Gärten halten, ob ihre Blumen gleich nicht gar viel Schönheit haben. Von dieser Sorte giebt es eine andere Varietät mit längern Blumenstängeln, welche bald nach der ersten blüht, aber weder in Ansehung der Gestalt der Blumen, noch der Blätter, von derselben unterschieden ist. Der canadisische Akeley blüht im April; der Same aber wird zu Anfange des Augusts reif. Die andern Sorten blühen gegen das Ende des May, und bey kühler Witterung dauern ihre Blumen bis in die Mitte des Julius. Der Same aber wird gegen die Mitte oder zu Ende des Septembers reif, nachdem nämlich das Wetter mehr oder wenig günstig ist.

In den Apotheken wird nur der blaue einfache Akeley gebraucht, und zwar der Same, die Blumen und das Kraut. Der Same und die Wurzel vertreibt die gelbe Sucht, und treibt die Masern und Pocken. Besonders aber wird der Same in schwerer Geburt, hitzigen und giftigen Krankheiten, für Schwindel und andere Gebrechen gebraucht. Die Wurzel zerstoßen und über die Ohren gelegt, benimmt das Sausen und die Schmerzen der Ohren, und tödtet auch die Würmer darin. In Spanien, schreibt Camerar, nehmen sie, zu Verhütung des Nierensteins, die Wurzel etliche Morgen nüchtern in den Mund, und käuen langsam daran. Das aus den Blumen destillirte Wasser stärkt in Ohnmachten das Herz, und treibt alles Gift und Schmerzen hinweg. Die Tinctur von den Blumen wird insonderheit wider die Pocken gerühmt. Andere bereiten auch einen Essig aus den Blumen, der in Schwachheiten und Ohnmachten, wie auch in hitzigen Fiebern, wenn man ihn mit Tüchlein auf das Herz und auf den Puls legt, oder an die Stirn und Nase streicht, sehr kräftig ist. Das Zahnfleisch mit dem Kraute gerieben, oder den frisch ausgepreßten Saft, wie auch die Tinctur, also gebraucht, reinigt das Zahnfleisch, macht die Zähne fest, und vertreibt die scorbutische Fäulniß, wozu auch die daraus verfertigte Salbe sehr dienlich ist. Der ausgepreßte Saft dieses Krauts wird wider das schwere Gebrechen gepriesen; er reinigt auch die Wunden und Fisteln, wenn man ihn darein tröpfelt, und heilt sie; man thut ihn auch in die Nase, wider die Geschwüre der Nase und des Schlundes. Das Akeleysalz rühmt **Zobel** in der goldenen Ader.

**Aquiqui**, eine Art Affen; siehe unter **Affe**.

**Arabisches Gummi**, siehe unter **Gummi**.

**Arabische Pferde**, siehe unter **Pferd**.

**Arabischer Zittwer**, siehe Aconitum No. 4.

**Arac, Arrack, Rack**, ist in Indien eine Art von Branntwein, der aus Reiß, Zucker und Cocosnüssen gebrannt wird. Die tungutischen Tatarn machen dergleichen aus Stutenmilch, welche sie vorher sauer werden lassen, und sie hernach zwey bis dreymal abziehen.

* Die Beschaffenheit und Verfertigung dieses berühmten Getränkes, welches aus Ostindien zu uns kömmt, und hauptsächlich in kleinen Schlücken, oder zum Punsch, genommen wird, hat zu vielen Streitigkeiten Anlaß gegeben. Lokyer versichert, der Name Arak sey ein indianisches Wort für alle Arten von gebrannten Wässern; denn man nenne die aus England nach Ostindien gebrachten Branntweine englischen Arak. Was wir aber unter dem Namen Arak verstehen, ist in der That nichts anders, als ein abgezogenes starkes Wasser aus dem Safte einer Pflanze, welcher Toddy genannt wird, und aus dem Cacaonußbaum, durch einen Schnitt in der Rinde, heraus läuft; so wie wir bey uns den Birkensaft haben. Die Sineser nehmen öfters eine Art Ungeziefer, so im Meere schwimmt, im niederländischen Squallen genannt, mit darunter, wovon der Arak sehr stark, aber auch höchst ungesund, wird. Der Toddy, sagt Lokyer weiter, ist an sich selbst ein angenehmer Trank, wenn er noch frisch ist; aber er laxirt die, welche dessen nicht gewohnt sind. Wenn er alt wird, steigt er in den Kopf, und endlich wird guter Essig daraus. Die Engländer zu Madras bedienen sich dessen anstatt Sauerteiges zu ihrem Brode.

Die vorzüglichsten Sorten des Arak bekömmt man aus Goa, und aus Batavia, in Ostindien. In Goa giebt es dreyerley Arten; einmal, zweymal, und dreymal abgezogenen. Der zweymal abgezogene, welcher am meisten auswärts geführt wird, ist, in Vergleichung mit dem baravischen Arak, ein ganz schwacher Branntwein, indessen wird er, wegen seiner

eigenthümlichen und angenehmen gelben Farbe, allem andern indianischen Arak vorgezogen. Man schreibt dieses den irdenen Gefäßen zu, worin er sonst nirgends, als zu Goa, abgezogen wird. Zu Batavia hingegen gebraucht man dazu kupfernes Brennzeug. Den Arrac de Goa kauft man insgemein von den Engländern, und den Arrac de Batavia von den Holländern.

Der parier Arak, der zu Madras gemacht wird, und der anderwärts verfertigte Columbo- und Quilone-Arak, sind überaus stark und hitzig. Daher macht man sich in Europa nichts daraus, und selten werden sie eingeführt; hingegen achten ihn die Landeseinwohner desto höher.

Seitdem der Punsch in Deutschland eingeführt worden, hat sich der Debit des Araks merklich vermehret; obgleich nicht zu läugnen ist, daß viele Verfälschungen damit vorgehen, auch öfters, statt des Araks, bloßer Franzbranntwein zum Punsche genommen wird. Siehe Punsch.

Arac, (Anicß-) siehe unter Anisum stellatum.

*Araca-Miri*, wird beschrieben als ein brasilianisches Bäumchen; dessen Frucht zweymal, im März und im September, reif wird, bisamhaft riecht, und wie die Frucht des Erdbeerbaums schmeckt. Sie wird mit Zucker eingemacht, und ist adstringirend und erfrischend. Blätter und Knospen werden zu einem Gesundheitsbade gebraucht. Die Wurzel treibt den Urin, und soll ein gutes Mittel in der rothen Ruhr seyn.

*Arachidna Theophrasti forte*, Papas Peruanorum, Erd-Aepfel, Erdtoffeln; siehe Kartoffel.

*Arachnoides*, Attelabus; siehe Spinne. (Wasser-)

*Arachus*, Vicia minima, kleine wilde Wicke; siehe unter Wicke.

*Aracus aromaticus*, Vanilli; siehe Vanille.

Aräometer, Aræometrum, Fr. Areomètre, Ariomètre, Pese-Liqueur, heißt ein Werkzeug in der Hydrostatik, wodurch die Schwere einer flüssigen Sache genau erfor-

schet, und abgemessen wird; eine Art Wasserwage. Die meisten solcher Instrumente bestehen aus einer hohlen runden Kugel, mit einer langen Röhre, bey welcher die Kugel mit Queckſilber, klarem Bley oder Schrote gefüllt ist, damit sie sich in jeder flüssigen Materie (das Queckſilber allein ausgenommen,) untertauche. An der Röhre sind gewisse Grade verzeichnet, oder Perlen in gleicher Weite von einander angemacht, damit man daran absehen könne, ob sich das Instrument mehr oder weniger tief eintauche. Denn, je schwerer etwas Flüssiges ist, desto mehr; und je leichter es ist, desto weniger trägt es an dem Gewichte des sich eintauchenden Körpers. Demnach taucht sich das Instrument um so weniger tief ein, je schwerer die Flüssigkeit ist; hingegen um so tiefer, je leichter dieselbe ist.

*Araignée*, L. Aranea; s. Spinne.

*Araignée enragée*; s. Tarantel.

*Araignée*, oder Araigne, Spinnen-Netz; siehe unter Amsel.

*Araignée*, Nigella angustifolia, flore majore, simplici, coeruleo *C. B.* siehe Kümmel. (Schwarz-)

Arak, s. Arac.

*Aralia*, D. beertragende oder staudige Angelik, Beer-Angelik. Die Blumen dieses Pflanzengeschlechtes stehen in großen Sträußen bey einander, welche durch viele kleine Dolden formirt werden. Der Kelch von jedem Blümlein ist dick, fleischicht, und am Rande in fünf nicht sonderlich merkliche Einkerbungen zertheilt. Die Spitze jeder Einkerbung ist öfters mit einem kleinen rothen Puncte bezeichnet. Die 5 Blumenblättlein sind rosenförmig gestellt. Sie hängen an dem Kelche zwischen gedachten kleinen rothen Puncten, und man sieht in der Mitte jedes Blumenblattes gleichsam eine weiße Ader oder Rippe, welche sich fast bis an die Spitze erstreckt. In dem Innern der Blume bemerkt man 5 weiße Staubfäden, welche dicke, länglichrunde,

und der Länge nach durch eine Rinne getheilte Kölblein haben. Diese Staubfäden haben ziemlich lange Stiele, die am Kelche den rothen Puncten gegenüber oder zwischen den Blumenblättlein festsitzen. Der Stämpel hat einen rundlichen Eyerstock, auf welchem 4 stumpfe Griffel stehen, die einen abgeschnittenen und gerippten Kegel bilden, wenn sie an einander liegen. Der Eyerstock, welcher einen Theil des Kelches ausmacht, verwandelt sich in eine saftige Beere, welche 5 längliche Steine oder harte Samen enthält.

1. Aralia Canadensis *Tourn.* Aralia racemosa Canadensis *Cornuti*; Aralia (racemosa) caule folioso herbaceo *Linn.* wird in Canada Anisum pratense, Wiesen-Anieß, genannt. Sie ist eine fortwährende Pflanze, deren Stängel im Herbste verwelkt; im Frühlinge aber kommen neue aus der Wurzel zum Vorschein. Die ganze Pflanze wird 3 bis 4 Schuh hoch, und zertheilt sich in verschiedene irreguläre Zweige, die mit äsigen Blättern besetzt sind, welche wechselweise stehen, und den Blättern der Angelik gleichen. Aus den Flügeln dieser Blätter wachsen die Blumenstiele, welche sich mit runden Dolden kleiner vierblätteriger Blumen endigen, die eine weiße Farbe haben. Auf diese folgen runde, pfriemenförmig ausgehöhlte Beeren, welche, wenn sie reif geworden, schwarz sind. Diese Sorte blüht im Julius, und hat im October reifen Samen.

2. Aralia caule nudo, radice repente; Aralia (nudicaulis) caule nudo, foliis ternatis *Linn.* Fr. Aralia basse, à racine de Salseparille, oder Salsepareille de l'isle de Terre-Neuve. Diese Sorte wird beynahe eben so hoch, als die erste. Die Blätter derselben haben 2 dreyblätterige große Lappen, welche am Rande sägeförmig gezähnt sind. Die Blumenstängel kommen zwischen denselben unmittelbar aus der Wurzel hervor, sind nackt, und endigen sich mit runden Doldenblumen,

men, die der Farbe und Gestalt nach mit der erstern übereinkommen. Auf diese folgen Beeren, die kleiner sind als an der ersten Sorte. Diese Sorte blüht gegen das Ende des Julius; der Same aber wird erst spät im Herbste reif. Man hat die Wurzeln dieser Sorte vormals für Sarsaparill zu uns gebracht, und dafür verkauft; und noch gegenwärtig bedienen sich verschiedene Einwohner in Canada dieser Wurzel anstatt derselben. Sie ist aber sehr weit von der wahren Sorte unterschieden.

3. Aralia Canadensis spinosa; Aralia arborescens spinosa *Vaillant.* insgemein der Angelikbaum genannt, macht einen holzigen Stängel, welcher 8 bis 10 Schuh hoch wird, sich in verschiedene Zweige ausbreitet, die mit ästigen Blättern besetzt sind, welche aus verschiedenen weit auseinander gehenden Flügeln zusammengesetzt sind. Die Lappen derselben sind länglich, und die Rippen der Blätter, imgleichen die Aeste und Stämme der Pflanzen sind mit starken gekrümmten Dornen besetzt, welches verursachet, daß man nicht ohne große Beschwerlichkeit durch solche Orte kommen kann, wo viele dergleichen Pflanzen stehen. Die Blumen dieser Sorte wachsen in großen lockern Dolden am Ende der Zweige, und haben eine Grasfarbe; sie machen daher ein schlechtes Ansehen. Sie blühen im August, und stehen in großen Sträußen bey einander, welche durch 100 bis 150 kleine Dolden formirt werden.

Um sich diese Sträuße vorzustellen, sagt Dühamel, in seiner Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchen: bilde man sich einen ziemlich dicken Zweig, aus dem, nach allen Seiten, andere, 4 bis 5 Zoll lange Zweige hervor kommen; und 5 oder 6 dieser andern Zweige entspringen aus dem Ende des ersten. Diese zweyten Zweige, deren bisweilen 20 sind, geben 8, 10, 12 Zweige von einer dritten Ordnung, die einen Zoll lang sind, und wechselweise, der Länge nach, an den zweyten Zweigen stehen. Diese dritten Zweige endigen

sich mit einer kleinen Dolde, die von 20, 25 bis 30, auf 4 bis 5 Linien langen Stielen stehenden Blumen gebildet wird. Alle diese Stiele entspringen oben an den Zweigen der dritten Ordnung. Sie stehen in einem rosenförmigen Kelch, welchen ein Dutzend sehr kleine, überaus spitzige und hochrothe Blätter formiren. An diesen dritten Zweigen sieht man, der Länge nach, und da, wo sie auf den zweyten Zweigen stehen, ebenfalls kleine spitzige rothe Blätter, als wenn sie an den Zweigen aufgeleimt wären. Obschon ziemlich schöne Blätter und große Blumensträuße die Aralia angenehm machen, so ist sie doch mehr wegen ihrer sonderbaren Bildung, als wegen ihrer Schönheit, schätzbar.

Die beyden ersten Sorten der Aralia lassen sich leicht aus dem Samen ziehen, den sie meistens in sehr großer Menge tragen. Diesen Samen muß man im Herbste, gleich darauf, wenn er reif geworden ist, aussäen. Denn derjenige, der erst im folgenden Frühlinge ausgesäet wird, geht in selbigem Jahre niemals auf. Man gewinnt daher ein ganzes Jahr, wenn man die Aussaat im Herbste vornimmt. Wenn die Pflanzen zum Vorschein kommen, muß man sie den Sommer über fleißig von dem Unkraute reinigen, und im folgenden Herbste, wenn ihre Blätter abfallen, kann man die Wurzeln ausheben, und an den Ort setzen, wo sie nachgehends beständig bleiben sollen. Sie sind sehr dauerhafte Pflanzen, man kann sie daher in eine Lage setzen, in welche man nur will; und da sie ursprünglich in den Wäldern wachsen, kann man sie auch an solche Orte pflanzen, die zu Wildnissen angelegt werden, und zwar unter die Bäume, wo sie alsdann etwas zur Mannigfaltigkeit beytragen werden.

Diese beyden Sorten lassen sich auch durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, welches am besten im Herbste geschehen kann, bald darauf, nachdem ihre Blätter verwelkt sind. Diese Wurzeln muß man ziemlich weit von einander entfernt einsetzen; denn sie breiten

sich

sich gewaltig aus, wenn man sie einige Jahre lang ungestört an einem Orte stehen läßt.

Die dritte Sorte kann aus dem Samen gezogen werden, den man leicht aus Canada haben kann. Da derselbe aber selten eher zu uns kommt, als gegen den Anfang des Frühlinges, so gehen auch die Pflanzen selten im ersten Jahre auf. Wenn daher der Same angekommen ist, muß man ihn in Töpfe säen, die mit leichter Erde angefüllt sind. Diese stellt man sodann an einen Ort, wo sie Schatten haben, und läßt sie daselbst bis auf den nächsten Herbst stehen, und hat fleißig Acht, daß kein Unkraut in selbigen aufkomme. Im Herbste muß man die Töpfe entweder in ein altes Lohbeet, oder in eine warme Rabatte, graben, wo sie eine Bedeckung von einer Hecke oder Mauer haben. Wenn der folgende Winter strenge ist, muß man die Töpfe mit Erbsenstroh bedecken. Im März setzt man sie in ein etwas warmes Mistbeet, da denn durch Hülfe desselben die Pflanzen zeitig aufgehen werden, so daß sie also ziemlich erstarken werden, ehe der Winter wieder herbey kömmt. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, müssen sie beständig mit Wasser erfrischt und vom Unkraute rein erhalten werden. Im May muß man anfangen, sie an die freye Luft zu gewöhnen. Nimmt man sie aber aus dem Beete, so müssen sie an einen solchen Ort gestellt werden, wo sie Schatten haben. Diese Pflanzen müssen im ersten Jahre nicht beunruhigt werden. Da sie aber öfters, wenn sie noch jung sind, von der Kälte beschädigt werden, so müssen die Töpfe im October unter ein Gerähme gebracht werden, wo man sie vor dem starken Froste verwahren kann. Die Blätter dieser Pflanze fallen im Herbste ab, daher sie von einigen für verloren geachtet und aus den Töpfen geschafft worden sind; welches aber ein Fehler ist, den man vermeiden muß. Da diese Pflanzen im Frühlinge so gar früh nicht zum Vorschein kommen, so wachsen sie öfters noch

ganz spät im Herbste. Daher sind auch die äußersten Enden ihrer Schößlinge sehr zart, die deswegen auch manchmal von dem frühzeitigen Froste im Herbste beschädigt werden, welcher die obern Theile der Schößlinge tödtet. Da aber die holzigen Stämme derselben selten Noth leiden, so treiben diese unten wieder neue Zweige heraus. Und wenn in sehr strengen Wintern die Stämme zu Grunde gehen, so bleiben doch die Wurzeln noch gut, und treiben im folgenden Sommer neue Stängel, weswegen man sie auch nicht alsobald verloren geben muß.

Diese Pflanze kann auch durch ihre Wurzeln vermehret werden. Denn da sich dieselben im Boden sehr weit ausbreiten, so darf man dieselben nur aufgraben, und einige der stärksten Wurzeln von der Pflanze absondern und in dem Boden stehen lassen, so werden sie neue Stämme treiben, und neue Pflanzen machen. Man kann auch einen Theil der Wurzeln heraus nehmen, und in ein etwas warmes Mistbeet setzen, so wird man neue Stämme genug bekommen, und diese Pflanze also gar leicht vermehren können.

*Aranea*, Araneus, Fr. Araignée; siehe Spinne.

*Araneus*, Draco marinus, Viva, Fr. Vive; s. See-Drache.

**Arant**, s. Antirrhinum

**Araraunas**, Arras, eine Art brasilianischer Papageyen, s. unter Papagey.

*Arateler*, Rateler, Harken; s. Harke.

*Aratron d'Ahatel*, s. Wünschel-Ruthe.

**Arbeits- oder Werk-Haus**; s. Zucht-Haus.

* **Arbeiten**, wird vom Weine gesagt, wenn er in dem Fasse gähret.

* **Arbeiten**, den Leithund, heißt bey den Jägern, den Leithund auf die Fährte eines Hirsches, oder andern Wildes, dergestalt abrichten, daß er nicht nur keine Fährte übergehet, sondern auch, wo er auf dergleichen gefallen ist, dieselbe unverdrossen und munter fort-

fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Siehe unter Jagd-Hund.

*Arbenne*, L. Lagopus; s. unter Hasel-Huhn.

**Arbolade*, heißt in der Kochkunst, ein Ragout, welches aus Butter, Rohm, Eydotter, eingekochtem Birnmost, Zucker und Salz zubereitet wird.

*Arbor*, s. Baum.

*Arbor Judæ*, Fr. Arbre de Judée; s. wilder Johannisbrod-Baum.

*Arbor regundorum finium*, Gränz-Baum; s. Bixa.

*Arbor triſtis*, Nictanthes arbor triſtis *Linn.* Fr. Arbre triſte, D. trauriger Baum, Trauer-Baum, ist ein indianischer Baum, der in Malabar, zu Goa wächst. Der Gestalt und Größe nach kömmt er dem Pflaumbaume bey. Seine Zweige sind dünn, und haben in gewisser Weite einen kleinen Knoten, daraus zwey Blätter wachsen, welche so groß und breit, wie die am Pflaumbaume, weich, wollicht und grün sind. Die Blüthe ist fast wie Pomeranzenblüthe anzusehen, jedoch weit schöner, größer und wohlriechender; weiß, und unten am Stiele gelb, weswegen sich ihrer auch die Einwohner bedienen, ihre Speisen damit anzufärben, wie man an andern Orten mit dem Saffran thut. Die Frucht ist so groß, als eine Lupine, grün, sieht wie ein Herz aus, hat zwey Fächlein, und schließt auf der einen Seite, wie auf der andern, einen Samen, der so groß, wie ein Johannisbrodkern, und mit einer gräulichen und etwas bitter schmeckenden Schale überzogen ist, in sich. Dieser Baum wird darum der traurige genannt, weil er nur die Nacht durch blühet, bey dem Aufgange der Sonne aber die Blüthen abfallen, und die Blätter welk werden.

* Die Blüthe dieses Baumes wird für eine Herzstärkung gehalten; die Einwohner mischen sie unter ihre Speisen, damit sie einen lieblichen Geruch und guten Geschmack davon bekommen. Sie sammeln auch die abge-

abgefallenen Blüthen, und ziehen in gläsernen Gefäßen ein wohlriechendes Wasser daraus, welches auch gut für die Augen seyn soll.

*Arbor tulipifera*, s. Tulpen-Baum.

*Arbor Vernicifera legitima* und *spuria*; s. Gift-Baum.

*Arbor vitæ*, Thuya; s. Lebens-Baum.

*Arbouse*, die Frucht des Erdbeerbaumes; s. Arbutus.

*Arbousier*, der Erdbeerbaum; s. eben daselbst.

*Arbre*, L. Arbor; s. Baum.

* Arbus, eine Frucht, fast wie eine Melone, welche in Rußland an den wärmsten Orten, als Astrachan, Azow und Kiow, wächst. Sie ist so groß, als die größten Kürbisse, dunkelgrün, ganz rund, oben platt, am Stängel aber mit erhabenen Reifen, und inwendig voll Fleisch, ohne Höhlungen, wie bey den Kürbissen und Melonen. Das Fleisch ist weiß oder roth, wässerig, zergeht im Munde fast ohne Käuen, und hat einen angenehm süßen Geschmack, löscht den Durst, kühlt, und ist dabey gesund. Die Blätter dieser Frucht sind ebenfalls dunkelgrün, sehr groß, und tief gekerbt. Der Same liegt in dem Fleische umher zerstreut, ist dunkelgrau, flach, aber nicht so groß, wie der Kürbißsame, sondern dem Somen der Citrullen und Wassermelonen mehr ähnlich. Bey den Tatarn und in der Türkey heißt sie Karbus, welches vielleicht mit unserm Kürbiß einerley Stamm haben kann.

*Arbuste*, Sous-Arbrisseau, L. Suffrutex; s. Sträudlein.

*Arbutus*, *Offic.* & *Park.* Arbutus Comarus *Theoph. I. B. Chabr.* Arbutus sive Unedo *Lob.* Unedo Plinii vulgo *Herm.* Arbutus *Virgilii*, Fraga montana *Ovidii.* Albatro *Ital.* Epimelis *Galen.* Chamæcerasus quibusdam. Fr. Arboulier, Arbre a fraises. Engl. The Strawberry-tree. D. Erdbeer-Baum, Hagapfel-Baum, Meerkirsch-Baum, fremder Pflaum-Baum. Die Blume macht wenig Ansehen. Sie besteht aus einem einzigen am Rande in 5 Theile einge-

schnitte-

schnittenen, und wie eine Schelle gestalteten Blumenblatt, welches inwendig 10 Staubfäden hat. Der gleichfalls fünffach eingeschnittene Blumenkelch ist sehr klein, in dessen Mitte sich der Stämpel befindet, der aus einem Eyerstocke mit einem Griffel besteht, und zu einer runden und saftigen Beere wird. Die Beere hat inwendig fünf Gehäuse, welche mit ziemlich kleinem und harten Samen angefüllt sind.

Der Erdbeerbaum mit gezahnten Blättern. Arbutus folio serrato *C. B.* wächst ursprünglich in warmen Ländern. Sein Stängel ist röthlich. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, sind am Rande ziemlich tief eingekerbt, stehen wechselweise an den Zweigen, und fallen im Winter nicht ab. Die Blumen kommen mit Ausgang des Herbstes zum Vorschein, und sind weiß. Miller hält die Sorten mit einer länglichen Blume, und eyrunder Frucht, (welche man italiänische Erdbeer-Bäume nennt) wie auch die mit einer gefüllten Blume, und die mit rothen Blumen, für bloße Varietäten. Vielleicht gilt eben dieses auch von dem Erdbeerbaume mit gezahnten Blättern und birnähnlicher Frucht, Arbutus fructu turbinato, folio serrato *Tourn.*

Unter den Erdbeerbäumen machen die mit länglicher Blume und eyrunder Frucht, in den Gärten ein sehr schönes Ansehen, indem diese Blüthen und Früchte grösser sind, als an dem gemeinen. Sie blühen im August.

Die Sorte mit gefüllter Blüthe ist eine besondere Seltenheit; da aber die Blüthen nur zwo Reihen Blätter haben, so machen sie kein sonderliches Ansehen. Diese Bäume bringen auch nicht viel Früchte.

Die Sorte mit rothen Blumen giebt eine schöne Abwechslung, wenn sie unter den andern steht; denn die äußerliche Seite derselben hat bey ihrer anfänglichen Erscheinung eine schöne rothe Farbe; nachgehends aber werden sie purpurroth, ehe sie abfallen.

Alle diese Varietäten werden erhalten, wenn man sie auf den gemeinen Arbutus ablactirt; denn durch den Samen lassen sie sich nicht fortpflanzen; ungeachtet von dem Samen der eyrunden Frucht insgemein von der nämlichen Sorte etliche mehr gezogen werden, als von dem Samen der gemeinen Sorte.

Der gemeine Erdbeerbaum ist in den Gärten in England und Frankreich häufig, wo er in den Monaten October und November eine der größten Zierden derselben ausmacht, indem dieses die Jahrszeit ist, um welche diese Bäume blühen, und die Früchte vom vorigen Jahre reif werden, weil dieselben ein ganzes Jahr zur Reife nöthig haben; daher denn auch diejenigen Früchte, welche von der Blüthe des einen Jahres herkommen, nicht eher reif werden, als bis die Blüthe des folgenden Jahres vollkommen vorhanden ist. Deswegen machen auch diese Bäume, wenn sie reichlich mit Blüthen und Früchten besetzt sind, ein sehr schönes Ansehen, welches noch dazu um eine solche Zeit geschieht, da alle andere Bäume ihre Schönheit bereits verloren haben.

Da die süße, aber zugleich eckelhafte, Frucht dieser Bäume von den Vögeln, insonderheit Drosseln und Amseln, sehr gesucht wird, so könnte man sie in die Winter-Lustwäldlein und in die Gehäge setzen, wofern sie in unsern kalten Gegenden den Frost besser ausstehen könnten.

Die Frucht, welche Baum-Erdbeer, Gr. und Lat. Memæcylon, Fr. Arboule, genannt wird, ist rund, und von der Größe eines kleinen Apfels; anfänglich grün, nachher gelb, und zuletzt roth. Sie sieht, wenn sie reif ist, wie eine Erdbeere aus, schmeckt aber sehr strenge und herbe. Die Blätter und Rinde hält man für zusammenziehend, die Frucht aber für unverdaulich, wiewohl solche fast von niemand, als von Kindern, genossen wird.

Das Holz ist weiß, und zu verschiedenen Arbeiten dienlich. Es lassen sich sehr gute Kohlen daraus brennen.

Der Erdbeerbaum wird am besten durch Aussäung des Samens fortgepflanzt. Wenn daher die Frucht vollkommen reif ist, muß solcher gesammelt, und mit trockenem Sande vermischt werden, damit er sich bis zur Zeit der Aussaat gut erhalte. Am sichersten ist es, wenn man den Samen, von dem man Pflanzen ziehen will, in Töpfe säet, die man in ein altes Lohbeet graben muß, welches seine Hitze bereits verloren hat, und solches mit Gläsern, u. d. gl. bedecket, um den Frost davon abzuhalten. Dieses muß im December geschehen. Wenn der Same gut ist, und man bey Annäherung des Frühlings, die Töpfe mit Wasser erfrischt, werden die Pflanzen mit Anfange des Aprils aufgehen. Alsdann muß man sie öfter, aber nur ganz sparsam, begießen, und fleißig vom Unkraute reinigen.

Wenn die Pflanzen, bey Annäherung des Sommers, bey der größten Hitze heißer Tage in Schatten gesetzt werden, so wird solches ihr Wachsthum gar sehr befördern. Bey warmem Wetter aber muß man sie die ganze Nacht über offen stehen lassen, damit sie der Thau erfrische. Man muß sie also nur um Mittag bedecken. Werden diese Pflanzen auf diese Weise behandelt, so werden sie im ersten Sommer 5 bis 6 Zoll hoch werden. Zu Anfange des Octobers können sie aus den Töpfen genommen, und ihre Wurzeln sorgfältig von einander abgesondert werden. Diese setzt man alsdann einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe, und gräbt sie in ein altes Lohbeet unter ein gemeines Gerähme, wobey zu beobachten ist, daß sie um Mittag bedeckt, und, wenn sie es nöthig brauchen, begossen werden. In diesem Beete können die Töpfe, den ganzen Winter über, bleiben. Man kann die Pflanzen auch während dieser Jahrszeit manchmal, bey günstigem Wetter, die freye Luft empfinden lassen; bey kaltem Wetter aber müssen sie fleißig zugedeckt werden; denn sie stehen sonst, wenn ein starker Frost einfallen sollte, in Gefahr zu verderben. Im folgenden

genden Frühlinge können die Pflanzen in ein sehr mäßiges Mistbeet gesetzt werden, welches keiner andern Bedeckung, als der Matten, bedarf. In diesem Beete werden sie ganz zeitig im Sommer starke Schößlinge treiben; sie werden auch schon so dauerhaft, daß sie die Kälte des folgenden Winters besser vertragen können. In diesem Beete können die Pflanzen den meisten Theil des Sommers bleiben; denn, wenn man die Töpfe heraus nimmt, und sie auf den Boden setzt, so wird ihre geringe Größe verursachen, daß die in denselben enthaltene Erde so stark eintrocknet, daß die Pflanzen durch das Begießen kaum von dem Verderben gerettet werden können. Werden sie aber den ganzen Sommer hindurch in ihrem Wachsthum erhalten, so werden sie im nächsten Herbste schon über einen Schuh hoch seyn. So lange man sie aber in Töpfen hält, müssen sie vor dem Froste beschützt werden, welches geschieht, wenn man sie an einen warmen Ort in die Erde eingräbt, und bey schlimmem Wetter mit Matten bedecket.

Wenn die Pflanzen 3 bis 4 Schuh hoch gewachsen sind, können sie aus den Töpfen genommen, und in das freye Feld an diejenigen Plätze gesetzt werden, wo sie nachgehends beständig bleiben sollen. Dieses muß aber im April geschehen, damit sie vor Winters genugsam Wurzeln mögen geschlagen haben, als welche Jahrszeit denselben, wenn sie erst kürzlich eingesetzt worden sind, schädlich seyn könnte; und da man auch alle Erde, die sich an ihren Wurzeln befindet, mit aus den Töpfen nimmt und einsetzt, so ist sicher zu hoffen, daß sie um diese Jahrszeit wohl fortkommen werden.

Diese Pflanzen sind ziemlich dauerhaft, und leiden selten Noth, außer in sehr kalten Wintern, in welchen die jungen und zarten Zweige öfters, seltener aber die Wurzeln, absterben. So abgestorben sie also nach einem strengen Winter aussehen mögen, so kann man sie, nach Millers Rathe, doch bis in den folgenden Sommer stehen lassen, um zu sehen, was an selbigen todt oder lebendig sey.

Die

Die Erdbeerbäume lieben einen naſſen Boden; denn pflanzt man ſie in trockene Erde, ſo tragen ſie ſelten Früchte. Da die Blüthe dieſer Bäume im Herbſte zum Vorſcheine kömmt, ſo geht ſie insgemein zu Grunde, wenn der Winter ſtrenge iſt. Um alſo Früchte zu erhalten, müſſen die Bäume in einer warmen Gegend ſtehen; und wenn der Boden von Natur nicht feucht iſt, muß man ihre Wurzeln mit einer ziemlichen Menge Lehm und verfaulten Kuhmiſt belegen; fiele aber ein trockener Frühling ein, ſo muß man ſie ſtark begießen.

Im September iſt die beſte Zeit dieſe Bäume zu verpflanzen; und um dieſe Zeit, wenn es ſehr trocken werden ſollte, und man ſie daher feucht hält, werden ſie gar bald Wurzeln ſchlagen. Zu Anfange des Novembers aber müſſen ihre Wurzeln wohl mit Streu bedeckt werden, um den Froſt abzuhalten.

* Galen, Dioſcorides und andere ſchreiben, daß die Frucht dem Magen ſehr zuwider ſey, und Kopfſchmerzen verurſache. Etliche brennen aus den Blättern und Blumen im Marienbade ein Waſſer, und preiſen es wider die Peſt und andere giftige Krankheiten, alsbald im Anfange derſelben eingenommen, hoch. Matthiolus verſetzt dieſes Waſſer mit dem Pulvere oſſis Cord. Cervi. Andere brauchen auch die Wurzeln wider die Seuchen. Die Blätter nutzen ſonſt die Gärber zu den Fellen, die Frucht aber die Vogelſteller, im Winter Vögel damit zu fangen. Laub, Rinde und Frucht ſind anhaltend, und daher dienlich, den Durchlauf zu ſtillen, wenn ſie abgekocht und gebraucht werden; auch kann man ſie zu dem Gurgelwaſſer nehmen.

*Arbutus*, Uva urſi. *Linn.* ſiehe Sandbeere.

*Arbyla*, ſiehe Socken.

*Arc*, ſiehe Bogen.

*Arcade*, ſiehe Bogen-Stellung.

*Arcançon*, ſonſt Bray ſec, oder falſches Colophonium genannt, iſt eine Art ſchwarz Pech, oder Harz, ſo in

den Brennkolben, worin Terpenthinöhl abgezogen worden, liegen bleibt.

*Arcanee*, Arcanne; siehe Röthel.

* **Arch**, Leine, Senne, werden die starken Stricke an den Jagdzeugen genannt, und bestehen aus Ober- und Unter-Archen. Sie müssen nur einige Klaftern länger, als die Tücher und Netze, seyn.

*Archal*, Messingdraht, s. unter Drath.

*Archangelica*, Angelica Scandiaca; siehe unter Angelica.

*Archangelica flore albo Park.* siehe Nesseltraube.

**Archard**, siehe Achiar.

* **Arche**, Arke, L. Navis rostrata, ein Fahrzeug mittelmäßiger Größe, mit einem platten Boden, vorn spitzig, hinten breit und stumpf; wird auf den Ströhmen, und besonders auf der Ober-Elbe gebraucht.

**Arche** heißt auch ein mit Schutzbretern verwahrtes weites Gerinne, durch welches das Wasser aus einem Teiche abgelassen werden kann; und Frey-Arche, wenn sie auf eine gewisse Höhe offen ist, daß das Wasser, wenn es so hoch gestiegen ist, ungehindert ablaufen kann, damit der Teich nicht höher, als es nöthig ist anschwelle.

*Archenicum*, siehe Arsenik.

*Archet*, Drahtbogen, siehe Drath-Bogen.

*Archiduc d' eté*, eine Art Birn; siehe Th. V. S. 425.

* **Archii**, russische Ellen; 100 Archii thun 105 Brabanter Ellen; siehe Arschin.

*Archimede* (Vis d') Wasser-Schnecke, Wasser-Schraube; siehe unter Schraube.

*Arçon*, siehe Sattel-Baum.

*Arctium*, siehe Klette.

*Arctoscorodon*, Allium ursinum, Wasser-Knoblauch; siehe unter Allium.

*Arctotis*, siehe Jacobs-Blume.

*Arcuata*, siehe Brach-Vogel.

* *Arcuccio*, nennt man zu Florenz dasjenige Gehäuse, in welches, nach einem scharfen Befehle der dortigen Obrigkeit

keit, jede Mutter oder Amme ihr Kind legen muß, wenn sie es säugen will, damit das Kind, bey vorfallender Schläfrigkeit derer, die es säugen, ein Schutzmittel habe. Diese Maschine verdient, ihres gemeinnützigen Gebrauchs wegen, in Deutschland durchgängig eingeführt zu werden. Sie ist einfach, bequem, und besteht überhaupt aus vier Bretern, Fig. 21, a, b, c, d, und einer eisernen Stange. Man kann sich diese Figur als eine eigene Schlafstelle eines Säuglinges, ohne Boden und ohne Fußbret, anstatt des Himmels mit einem schmalen Bret d überlegt, vorstellen. In diesem Gerippe von Bettstelle kann das Kind bequem schlafen oder trinken, und weder Gefahr laufen, von seiner Mutter erdrückt, noch befürchten, durch Betten erstickt zu werden. Am Kopfe ist ein Bret a aufgerichtet, welches unten 14 Zoll breit, 13 Zoll hoch, und oben halb zirkelförmig abgerundet ist. Man nennt dieses das Kopfbret. An diesem werden unten, ebenfalls aufstehend, zwey lange Breter, b, b, c, c, der Länge nach, eingefugt. Sie sind am Kopfe 7, gegen die Füsse $4\frac{1}{2}$ Zoll breit oder hoch, 3 Fuß und 2 Zoll lang, und machen die Seitenbreter aus. Ein drittes eben so langes Bret d, d, welches man das Deckelbret nennen könnte, wird, der Länge nach, oben am Kopfbret a eingefugt, und nahe an den Füßen durch einen eisernen Bogen $e^{\alpha}$ $e^{\omega}$ e. unterstützt. Oben ist dieses Kopfbret $5\frac{1}{2}$, am untern Ende aber nur 4 Zoll breit. Der eiserne Bogen wird einige Zoll rückwärts, an den beyden Seitenbretern, bey $e^{\alpha}$ $e^{\alpha}$ befestigt. Die beyden Einschnitte an den Seitenbretern f, f sind zur bequemern Darreichung der Brüste angebracht. Wird nun ein saugendes Kind in das Bett der Mutter oder der Amme gelegt, so sezt man dieses bequeme Gitterwerk über das Kind her, und deckt es, soviel als nöthig erachtet wird, mit Betten zu. Soll das Kind die Brust bekommen, so darf sich die Mutter nur nach der Seite wenden. Sie kann sich ihrem in der Maschine liegen-

den Kinde nach Bequemlichkeit nähern, weil das Arcuccio auf der einen Seite sowohl, als auf der andern, offen, und für eine bequeme Lage der Brust in den Seitenbretern gesorgt ist. Der vorzüglichste Nutzen des Deckelbrets besteht darin, daß es die Betten, wenn das Kind schläft, in die Höhe hält, und der Amme, wenn sie es säugt, den Vortheil verschafft, sich ohne Gefahr mit dem Arme darauf zu stützen.

Von dieser Maschine findet man auch, ihrer Nutbarkeit wegen, einen Bericht und Abbildung, in No 422 der Philosophical Transactions, v. J. 1732, S. 256; im Commerc. litt. Norim. a. d. J. 1734, S. 199, und Tab. V; im II. Bande der übers. Abhand. der königl schwed. Akad. der Wiss a. d. J. 1740 Hamb. gr. 8. S. 112, f. in No. 77 des Hannov. Magaz. v. J. 1769, S. 1229; No 83, v. e. d. J. S. 1317, und v. J. 1770, S. 321; desgl. im I. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, a. d. J. 1770, S. 475 — 479.

*Arcus*, Fr. Arc; siehe Bogen.

*Ardea*, Fr. Héron; siehe Reiher und Rohrdommel.

* **Ardebe**, ein türkisches Kornmaß, welches 260, bis 300 französische Pfund am Gewichte halten soll.

*Ardoise*, siehe Schiefer.

*Area*, Fr. Aire de grange, Aire à battre le bled, D. Scheun-Diele, Tenne; siehe Scheune.

**Areca**, Areka, bey den Siamern Plou, auf Suratta, Supary, in der Insel Ceylon, Paos, auf Malacca, Pinang oder Pynan, in Cochin, Chacany, von den Portugiesen Arequero, und beym Avicenna oder im Arabischen Fanfel genannt, Fr. Areque, Noix d'Areca oder d'Areque, ist eine berühmte indianische Frucht, die man eine Nuß oder Eichel nennen möchte. Sie wächst auf einem Baume, Areca Catechu *Linn.* Palma, cujus fructus sessilis Fanfel dicitur, *C. B.* Areca foliis unico nervo eminente percursis, pinnis solitariis, omnibus truncatis, Pinanga saxatilis, oryzæformis, *Herb. Amboin.* den man sonst mit dem Coccosbaume vergleicht, und der wirklich nichts anders, als eine Gattung von Palmbäumen ist. An der Spitze desselben kommen zwischen den Blättern lange Stängel hervor, an

an welchen sich weiße Blümchen, fast ohne allen Geruch, ungefähr wie Mayblümchen, büschelweise ansetzen, davon endlich die Frucht kömmt, da oft bis 200 beysammen in einem Büschel sitzen. Sie ist in der Größe einer Nuß, fast wie eine Muskatennuß, aber länglich. Die Schale ist anfänglich grün; nacher aber, wenn sie reif geworden, gelb, weich und rauch. Wenn diese Schale weggenommen worden, so erscheint die Frucht, in Größe einer Haselnuß oder Kastanie; welche bisweilen rund ist, bisweilen aber wie eine Pyramide aussieht, untenher platt und ein wenig hohl und sehr hart, obenher aber streifig, von Farbe grau, und über und über röthlich, außer daß sie an einigen Orten untenher weiß ist. Zerbricht man sie, so sieht sie wie eine aufgebrochene Muskate aus. Wenn diese Frucht, welche die Indianer Chofool nennen, nur halb reif ist, so betäubt sie diejenigen, die sie essen, und macht sie ganz trunken; wenn sie aber ganz vollkommen reif, ist sie unschmackhaft und anziehend. Sie trocknen dieselbe an der Sonne, zerstoßen sie alsdann zu Pulver, mischen sie hernach mit Betel, gebrannten Austerschalen, Buchsdorn, Campher, Aloeholz, und etwas Ambra, welches alles gleichfalls zerstoßen worden ist, und formiren kleine Küchlein daraus, die sie beständig käuen, um den Auswurf zu befördern, und das Gehirn zu reinigen. Der Kern wird oft unter die Chocolate genommen; der vornehmste Gebrauch aber ist dieser: Es wird derselbe in vier Viertel zerspalten, ein jedes in ein Blatt des Krauts Betel eingewickelt, mit wenigem Muschelkalke bestreuet, also in den Mund genommen, gekäuet, und der Saft davon, wenn man ihn nicht ausspeyen will, genossen. Man nimmt es insonderheit nach der Mahlzeit, weil es eine zusammenziehende Kraft hat, und die Verdauung befördern soll. Die empfindlichste Wirkung desselben ist, daß es den Mund reinigt, die Zähne aber und Lippen roth färbt, welche Röthe sich endlich an die Zäh-

ne anſetzt, und mit der überbliebenen Weiße derſelben unter einander verſetzt, ein übles Anſehen macht; daher vornehme Leute, und die etwas auf gute Geſtalt halten, die Zähne ſchwärzen. Der Gebrauch dieſes alſo zuſammengelegten Krautes iſt ſo gemein, daß es ſo zugerichtet überall zu Kaufe liegt, bey großen Herren ſtets an der Hand gehalten, in ſilbernen Schalen ihnen nachgetragen, bey Beſuchen den Gäſten vorgeſetzt, und von müßigen Leuten den ganzen Tag im Munde geführt wird. Doch enthalten ſich die Indianer deſſelben, wenn ſie in Trauer ſind, und die Mohamedaner in ihrer Faſten.

Der Saft von der reifen Arecafrucht, wenn er allein dick gemacht worden iſt, wird von den Indianern Caché genannt; daher vielleicht das Wort Cachou gekommen iſt, weil man dafür hält, daß der Cachou von dem Arecaſafte, darunter ſie ein und andere gewürzhafte Dinge gemiſcht, bereitet werde. Ueberhaupt aber hat dieſe Frucht eine trocknende und anhaltende Kraft, ſtärkt den Magen, hebt das übermäßige Brechen, Durchlauf, rothe Ruhr, Blutſpeyen, befeſtigt die Zähne, und ſtillt das Bluten des Zahnfleiſches. Auf der Küſte von Coromandel werden die Cotons damit gefärbt; die Blätter aber braucht man zum Zierrath an die Ehrenpforten, imgleichen die Luſtbeete damit zu bedecken, daß ſolche die Mittagsſonne nicht verbrenne. Aus dem Holze des Baumes werden Latten und Breter geſchnitten. Siehe auch Erde. (Japaniſche.)

Hiſtoire du Cachou, par Mr. *de Juſſieu*, ſt. in den Memoir. de Paris, v. J. 1720, S. 340 346.

*Jo. Jac. Kirſten* diſſ. de Arecca Indorum. Altd. 1739, 4. 6 B.

**Aredas**, ſiehe Aridas.

**Areka**, ſiehe Areca.

*Arena*, ſiehe Sand.

*Arenaria* arvenſis vulgatior *Rupp.* ſiehe Spark.

*Areque*, Arequier, Arequero, ſiehe Areca.

**Areſſel**, ſiehe Elſebeere.

*Arête*, Arrestes; siehe Mauke.
*Argalou*, siehe Juden-Dorn.
*Argemon*, Argemone, stachliger Mohn; siehe unter Mohn.
*Argemone* altera *Gesn.* siehe Anserina,
*Argent*, siehe Geld. Silber.
*Argentaria*, siehe Argentilla.
*Argenterie*, siehe Silber-Zeug.
*Argentilla*, Argentina, Argentaria, Gänserich, Silber-Kraut; siehe Anserina.
*Argile*, L. Argilla; siehe Thon.
Argiß, ein bey den Jakuten gewöhnliches Gericht von faulen Fischen; s. Th. XIII, S. 519.
Argosies, siehe Caracke.
*Argus*, heißt bey den Blumisten eine Tulpe, die einen feuerfarbigen Boden hat, und bläulich und weiß schattirt ist.
Argus-Schmetterling; s. Honig-Schmetterling.
*Argyrodamas veterum*, siehe Talk.
*Aria*, Alisier; siehe Cratægus.
* Aridas, Aredas, eine Art Taffete, die in Ostindien aus einer Art Seide oder glänzenden Fäden gemacht wird, welche man aus einigen Gräsern oder Pflanzen zieht; sie heißen daher auch Gras-Taffete, oder Gras-Aridas, F. Aridas d'herbes.
*Aries*, siehe Widder.
*Arietaria*, siehe Richer.
*Arillus*, die äußere Hülle der Samen, welche sich ganz leicht davon absondern läßt, so lange sie noch frisch sind.
* *Arilli* oder Acini, heißen auch die kleinen Körnlein in den Weinbeeren, Hagebutten, und andern dergleichen Früchten.
*Arisarum*, siehe Arum.
*Arista*, der Bart oder die Hülse des Korns. Siehe Bart.
*Aristida*, *Linn.* ein Grasgeschlecht; s. Dreygranne, im Art. Gras.

*Aristolochia*, Radix cava, Fr. Aristoloche Foterle, oder Foterne, Engl. Birthwort, D. Oster-Lucey, Oster-Luzey, Biberwurz, Hohlwurz. Die Blume hat keinen Kelch; sie besteht aus einem Blatte, welches ungleich ist. Die Basis ist hohl und kugelförmig; nachgehends wird eine walzenförmige Röhre daraus, die sich oben am Rande ausbreitet, wo sich der untere Theil wie eine Zunge ausstreckt. Sie hat keine Staubfäden, aber sechs Kölblein, die unten an der Narbe angewachsen sind. Der länglichrunde eckige Eyerstock sitzt unter der Blume, und unterstützt eine concave kugelförmige Narbe, die in sechs Theile getheilt ist. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein großes Samengefäß, welches in der Gestalt verschieden ist, und sechs Zellen hat, die mit Samen angefüllt sind, wovon der meiste Theil zusammengedrückt ist.

Es giebt zwo Hauptarten, die runde und die lange.

1. Die runde Osterlucey, L. Aristolochia rotunda, Fr. Aristoloche ronde, wird wegen ihrer Wurzeln also genannt, welche rundlich sind, und die Größe der kleinen Rüben bekommen, an Farbe und Gestalt aber den gemeinen Erdäpfeln gleichen, daher sie auch von Einigen Malum terræ genannt werden. Diese Wurzeln sind unten breit, auswendig braun, inwendig gelb, fleischig, überaus bitter, und bisweilen von 3 Zoll im Durchmesser. Sie treiben 3 bis 4 schwache kriechende Zweige, welche, wenn sie nicht unterstützt werden, auf dem Erdboden aufliegen, und 2 Schuh lang werden. Die Blätter sind herzförmig, und an ihrem Ende zugerundet, ohne Stielchen, stehen wechselweise an den Stängeln, und umgeben zum Theil dieselben. Zwischen diesen Blättern und dem Stängel, kommen einzele, oder aus einem einzigen Blatt bestehende, wie ein Röhrlein gestaltete, ganz dunkelrothe und beynahe in das Schwarze fallende Blumen, gegen den Junius und Julius, zum

Vor-

Vorschein. Wenn die Blume verblüht ist, wird aus ihrem Kelche eine häutige Frucht, welche länglichrund, und Anfangs grün ist, wenn sie aber reift, braun wird, und der Länge nach insgemein in 6 Fächlein zertheilt ist, welche voll platter, dünner und schwarzer Samen stecken, deren einer auf dem andern liegt, und welcher im Herbste reif wird.

* Die runde Osterlucey ist eigentlich dreyerley Art. Die erste heißt: Aristolochia rotunda vera Italica, und femina, Aristolochia rotunda prima, rotunda vulgatior, rotunda flore ex purpura nigro, die rechte, wahre oder wälsche runde Osterlucey, mit schwarzbrauner Blume, große Hohlwurz, Gebährwurz, Mutterwurz, weil sie in der äußerlichen Form einer Gebährmutter gleicht, inwendig aber hohl ist, die Mutter reinigt, und wider ihre andere Gebrechen sehr dienlich ist; auch die Blüthe einigermaßen eine Gebährmutter verstellt. Sie wächst in Italien, auch in der Schweiz auf den Wiesen, in den Weinbergen, und auf dem Felde, in fettem Boden; bey uns aber wird sie in den Gärten gehegt. Die andere Art heißt; Aristolochia rotunda altera, und ist von der ersten darin unterschieden, daß sie viel mehr, zugleich aber kürzere, Stängel, auch viel längere und größere, auf langen Stielen sitzende Blätter, hat. Die Blumen sind weiß, und ziehen sich auf Purpur; doch sehen sie inwendig braun aus. Die Frucht ist länger, und wie eine Birn gestaltet; der Same viel zärter, und sieht braunroth, die Wurzel aber auf der Schale gelblich, aus. Man findet dieses Gewächs auf dem Felde im Getreide. Die dritte Art der runden Osterlucey wird Aristolochia adulterina, oder rotunda vulgaris *Offic.* & *Trag. Cam.* Radix cava major *Dod. Clus.* cava Herbariorum *Lob.* Fumaria altera *Matth.* tuberosa s. bulbosa radice cava major *C. B.* radice cava flore purpurascente *J. B.* radice cava major flore carneo *Park.* Pseudofumaria bulbosa *Ri-*

*vin.* Pistolochia concava *Fuchs.* Capnos phragmites *Plin.* Capnos chelidonia *Lon.* von Andern Capnos bulbosa, Capnium chelidonium, Capnos latifolia, Pseudoaristolochia, Pes gallinaceus, D. gemeine runde Osterlucey mit purpurrother Blume, falsche Hohlwurz, Hohl-Erdrauch mit rundhohler Wurzel, Donnerflug (Tonitru fuga, weil das Kraut verwelkt und sich verliert, sobald es donnert), Herzwurz, und Hahnensporn, genannt. Diese ist eigentlich ein Geschlecht des Erdrauches oder Tauben-Kropfes, welchem auch das Kraut mit den Blättern gleicht; wächst gern an feuchten und schattigen Orten, neben Zäunen und Hecken in Weinbergen und dunkeln Wäldern, auch in etlichen Gebirgen, von dannen sie in die Gärten verpflanzt wird. Die Wurzel ist auswendig grau, inwendig dunkelgelb, und ganz hohl, eines bittern Geschmacks, und wird öfters für die rechte runde Hohlwurz verkauft.

2. Die lange Osterlucey, Aristolochia longa, hat lange kegelförmige Wurzeln, welche wie die Möhren gestaltet sind. Aus diesen kommen schwache kriechende Zweige zum Vorschein, welche sich nicht viel über einen Schuh ausbreiten. Die Blätter dieser Sorte haben eine blassere Farbe; und auch längere Stiele, als die erste. Sie stehen wechselweise, und die Blüthen kommen eben so aus den Flügeln der Blätter heraus, wie an der andern Sorte, die nicht so lang ist, und eine dunklere purpurrothe Farbe haben. Auf sie folgen manchmal längliche Samengehäuse, welche 6, mit zusammengedrückten Samen angefüllte Zellen haben. Die Stängel verwelken im Herbste an beyden Sorten, und im Frühlinge wachsen, an deren Statt, neue.

* Auch von dieser Art giebt es wieder zweyerley Sorten, davon die erste Aristolochia longa vera Italica, oder mascula, sonst auch Dactylitis (von Δάκτυλος, ein Finger, weil die Wurzel wie ein Finger lang und dick ist,

ist), D. wahre oder rechte lange Osterlucey oder Hohlwurz, lange wälsche Osterlucey, genannt wird. Clusius berichtet, daß er sie Arms dick, und einen Fuß lang, angetroffen habe. Dieses Gewächs wächst auf dem Felde unter dem Getreide, in den Hecken und Weinbergen. Die Wurzel kömmt über Italien, aus Sicilien; sie wächst auch viel auf den Feldern in der narbonnischen Provinz Frankreichs. Bey uns wird sie nur in Gärten angetroffen. Sie muß sehr compact oder hart, und nicht wurmstichig, auswendig grau und inwendig gelb seyn. Die andere Sorte heißt Aristolochia longa altera, oder Hispanica, und ist wenig von der vorigen unterschieden, außer daß ihre Blume inwendig purpurhaft aussieht, und die Wurzel viel kürzer ist. In Spanien, im Königreiche Valencia, und andern warmen Orten, wächst sie häufig im Getreide.

Beyde Arten kann man aus dem Samen ziehen, welcher im Herbste in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, ausgesäet werden muß. Diese Töpfe stellt man sodann unter ein Gerähme, damit sie vor dem Froste sicher seyn; doch muß man die Fenster so oft aufmachen, als es die gelinde Witterung erlaubt. Wenn man diese Töpfe im März in ein gelindes Mistbeet setzt, werden die Pflanzen weit eher aufkommen, als es sonst geschehen würde. Wenn die Witterung besser wird, muß man die Pflanzen nach und nach gewöhnen, daß sie die freye Luft vertragen lernen. Hat man die Töpfe aus dem Mistbeete genommen, so müssen sie an solche Orte gesetzt werden, wo sie die Morgensonne haben; vor der heißen Mittagsonne aber muß man sie verwahren. Fällt trocknes Wetter ein, so muß man sie, den Sommer über, mäßig mit Wasser erfrischen. Im Herbste hingegen, wenn ihre Stängel zu verwelken anfangen, brauchen sie sehr wenig Feuchtigkeit. Im folgenden Winter müssen die Pflanzen eben so, wie in dem vorhergehenden, bedeckt werden; im

März

März aber, ehe die Wurzeln wieder zu treiben anfangen, müſſen ſie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe verſetzt, und unter das Gerähme gebracht werden, wo ſie bis auf das Frühjahr bleiben ſollen. Alsdann kann man ſie an die freye Luft bringen, und auf dieſelbe Art behandeln, wie im vorhergehenden Sommer; und in dem folgenden Winter müſſen ſie abermal unter Obdach gebracht werden. Im nächſtfolgenden Frühlinge kann man ſie aus den Töpfen nehmen, und in eine warme Rabatte pflanzen, wo ſie, den Sommer über, keine andere Wartung erfordern, als daß man ſie von dem Unkraute reinige; und im Herbſte, wenn ihre Stängel verwelkt ſind, iſt es zur Verwahrung der Wurzeln vor dem Froſte genug, wenn das Beet mit alter Lohe bedeckt wird. Bey einer ſolchen Cultur werden die Wurzeln weit beſſer treiben, als diejenigen, die man in Töpfen hält; ſie werden auch viel länger dauern; und wenn ſie drey Jahr alt ſind, werden ſie blühen, und ſehr viel Samen tragen.

Wenn man den Samen dieſer Pflanzen im Frühlinge ausſäet, werden ſie nicht eher, als im folgenden Frühlinge, aufgehen; ſolchergeſtalt geht ein ganzes Jahr verloren. Oft bleibt der Same auch gänzlich aus; daher muß man ihn allezeit im Herbſte ausſäen.

3. Ariſtolochia Clematitis, Fr. Ariſtoloche Clematite, D. Oſterlucey, welche der Waldrebe ähnlich iſt. Es giebt ihrer ebenfalls zweyerley Arten. Die erſte, welche auch mit zu der langen gerechnet werden könnte, heißt: Ariſtolochia Clematitis recta *C. B.* Ariſtolochia longa noſtras *Offic.* tenuis, longa vulgaris *Cam.* Saracenica *Ger. Dod.* Clematitis recta, oder vulgaris, Ariſtolochia altera radice tenui *Caſalp.* Ariſtol. (Clematis) foliis cordatis, caule erecto, floribus axillaribus confertis *Linn.* D. gemeine, lange, dünne Oſterlucey oder Hohlwurz, ſteigende oder anhängende Oſterlucey, Oſterlung, Bi-

berwurz,

berwurz, Bruchwurz. Diese Sorte treibt gerade und feste Stängel auf 2 Schuh hoch; daran hängen an langen Stielen eins ums andere die Blätter, welche dem Gundermann gleichkommen, doch aber bleichgrün sind.

Die Blumen kommen in großer Anzahl zwischen den Blättern und Stängeln hervor, und sehen wie die an den vorhergehenden Arten aus, sind aber viel kleiner und bleichgelb. Dieses Gewächs wächst an vielen Orten in Deutschland, wie auch in Frankreich und Spanien, auf dem Felde, in den Gehölzen und Gärten, und ist, in Ansehung der kriechenden Wurzeln, verhaßt; denn wenn es einmal in einem Garten eingenistelt ist, kostet es nachgehends unendliche Mühe, sie wieder auszurotten; es überläuft auch alle andere neben ihm wachsende Pflanzen. Es liegt wenigstens 3 Schuh tief, und vermehrt sich erstaunend. Nach dem Berichte des 40. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1770, S. 328, f. hat jemand einige Theile von solchem Acker, der dadurch fast gänzlich war unfruchtbar gemacht worden, umgegraben, und mit Kartoffeln bestecken lassen; und so weit diese gegangen, so weit ist die Osterlucey ausgeblieben, und gänzlich vergangen.

Die andere Sorte heißt: Aristol. Clematitis serpens, oder altera Hispanica. Sie treibt Stängel, wie Reiser, zu 3 und 4 Schuh hoch, welche zart ausgekerbt und ästig sind, auf der Erde herum kriechen, und sich an und um die nahe stehenden Stauden und Gewächse, wie der Hopfen und die Winde, hängen und schlingen. Die Blätter sind breit, oben spizig, grün und dicht, unten aber purpurhaft und weißlich, und hängen an langen Stielen. Die Blüthe und Frucht sehen wie an der ersten Art aus; doch ist die Blume purpurfarbig und schwärzlich, auch inwendig wie mit zarter Wolle besezt. Die Wurzel ist lang, und besteht aus dicken

Fasern,

Fasern, kriecht überall herum, sieht bleich aus, und hat einen scharfen etwas zusammenziehenden, dabey aber nicht unangenehmen Geschmack; sonst riecht das ganze Gewächs gut. In Spanien wächst es vornämlich im Gebüsche, und in Oehlgärten.

4. Aristolochia minor, Fr. Aristoloche petite, D. Kleine Osterlucey, von welcher es auch zwo Sorten giebt. Die erste ist: Aristol. tenuis, oder Pistolochia. Diese ist die kleinste unter allen Arten. Die Wurzeln sind überaus zart, und wie Fäden, hängen an einem Kopfe beysammen, wie die Haare oder ein Bart, sind ½ Schuh lang, grüngelblich, riechen gewürzhaft, und sehr angenehm, und schmecken scharf und bitter. Sie wächst in warmen Ländern, als in Languedoc und Provence; in den Oehlgärten und auf Hügeln, wo es steinig und trocken ist. Die andere Sorte, Aristol. oder Pistolochia altera, treibt Stängel wie Reisig, welche eckig, streifig, ästig und schwank sind, auf der Erde liegen, schwer zu zerbrechen sind, und schwarzgrün aussehen. Die Blätter sind spitziger, und sitzen an ziemlich langen Stielen. Blüthe und Frucht sehen, wie die an der langen Osterlucey, doch nicht so gar braunroth aus, und sie hängt an einem langen Stielchen; auch ist die Frucht viel kleiner.

In der Oeconomie hat die Osterlucey keinen Nutzen, aber desto mehr in der Medicin; doch ist es auch nur die Wurzel allein, und zwar von der rechten, langen, runden, die daselbst genützt wird. Sie gehört mit unter diejenigen Pflanzen, denen die Alten sehr großes Lob, wegen ihrer dem Gifte widerstehenden Eigenschaften beylegten. Sie wird daher mit zum Theriak gebraucht, und ist vom Apulejus dermaßen erhoben worden, daß er von ihr zu sagen pflegte, es könne kein Medicus ohne sie jemals eine glückliche Cur verrichten. Besonders ist ihre Kraft in Beförderung der Monatszeit und Reinigung der Kindbetterinnen für sehr vorzüglich gehal-

ten

ten worden; woher sie auch den griechischen Namen Aristolochia, welches soviel als die beste Reinigung bedeutet, (von ἄριστος, der beste, und λοχεία, die Reinigung nach der Geburt) erhalten zu haben scheint. Indessen mag auch diese Wirkung noch so gewiß und nützlich seyn, so wird doch in neuern Zeiten solche mehr von Medicastris, als Medicis, innerlich gebraucht. Denn Boerhaave hat erfahren, und versichert, daß sie die zottige erste Magenhaut verderbe, und den Appetit schwäche, wenn sie oft innerlich gebraucht wird, welches auch deswegen sehr glaubwürdig ist, da schon Clusius von ihr meldet, daß sie so scharf, bitter und starkwirkend sey, daß die Weine, wo sie häufig wächst, dadurch abstehen; und die Erfahrung gelehrt, daß sie gern Brechen errege. Man hat daher getrachtet, den äußerlichen Gebrauch derselben zu erweitern, und dabey erfahren, daß die davon bereiteten Klystiere eben die Wirkung gehabt, welche man ihr, wenn sie innerlich gebraucht wird, zu Reinigung der Mutter, Austreibung der darin sich angesetzten Gewächse, und Beförderung der Monatszeit, zuschreibt, so daß auch selbst Würmer dadurch abgeführt worden. Es bleibt also der hauptsächlichste und größte Nutzen, den uns diese Pflanze darreicht, der Wundarzney gewidmet, denn hier ist zur Reinigung und Heilung innerlicher und äußerlicher Geschwüre, Wunden und eingewurzelter offener, flüssiger Schäden, insonderheit an heimlichen Orten, nicht leicht ein besseres Mittel zu finden. Es widersteht, als ein Pulver eingestreut, der Fäulniß aufs kräftigste, trocknet und heilet zugleich. Auch pflegen die Pferde-Aerzte sich desselben bey gedrückten Pferden mit Nutzen zu bedienen. Es kann auch sehr bequem ein Decoct daraus bereitet, und zu Einspritzungen bey Fisteln, oder an Orten, wo man mit der Hand, Salben und Pflastern nicht hinkommen kann; mit augenscheinlichem Nutzen angewendet werden. Chomel hat auf diese Art die sonst so hartnäckigen und bösartigen

Ge-

Geschwüre der goldenen Ader vollkommen geheilt, und Ehrhart versichert, von einem aus dieser Wurzel, Franzosenholz und Lachenknoblauch bereiteten Einspritzwasser, sowohl in alten Geschwüren und Schäden, als auch in der Zahn- und Mundfäule der Kinder, erwünschte Wirkungen bemerkt zu haben. Ueberdieß bezeugt Hofmann, welcher selbst, nebst andern, auch diese Wurzel zu seinem Gichtöhl (Oleum antepilepticum) erwählt hat, daß das Landvolk bey Verwundungen insgemein die Blätter dieser Pflanze aufzulegen pflege. Sonst wird noch in den Apotheken mit starkem Branntweine aus den kleinzerschnittenen Wurzeln eine Essenz gezogen, welche Boerhaave, in Eph. N. C. Cent. IV. obs. 86, zu 80 Tropfen täglich eingenommen, für das Podagra, Andere aber zu baldiger Consolidation und Reinigung der Wunden, anrühmen.

Der Same, welcher von Einigen Walper-Körner genannt wird, weil er um Walpurgis reif wird, kömmt unter das in den Apotheken bekannte Hexenpulver.

5. Aristolochia cava, oder fabacea; siehe unter Erdrauch.

6. Aristolochia trilobata, Aristolochia foliis trilobis, caule volubili, floribus maximis *Linn.* Nach Browns Bericht, in seiner civil and natural history of Jamaica, S. 329, wird die Wurzel dieser Pflanze in Jamaika sehr viel gebraucht, und für ein kräftiges schweißtreibendes und magenstärkendes Mittel gehalten.

Von dem Gebrauche der Aristolochia trilobata in der Heilungskunst, durch Peter Jonas Bergius, s. den XXVI. B. der übers. Abhandl. der königl. schwed. Akad. der Wissens. a. d. J. 1764, S. 245—250.

7. Arillolochia Virginiana, siehe Schlangenwurzel.

8. Einige Sorten der Osterlucey, welche in den warmen amerikanischen Ländern ursprünlich zu Hause sind, beschreibt

beschreibt Miller im I. Th. seines allgem. Gärner-Lexicon, Nürnb. 1769, 4. S. 225, fgg.

*Aristolus*, Alse, Alsenfisch; siehe Alose.

Arithmetik, siehe Rechenkunst.

Arke, siehe Arche.

Arlsbaum, Arlsbeerbaum; siehe Elsebeere.

* Arm, L. Brachium, Fr. Bras, ein vornehmes Glied an des Menschen Leibe, theilt sich in die Schulter oder Achseln, in den Elbogen, in den Vorderarm, und in die Hand.

Arm, werden auch die Theile eines Flusses, wenn sich derselbe in verschiedene Fluthbette oder Theile sondert, genannt.

Arm, nennt man ferner die zwey an der Vorderachse eines Rüstwagens festgemachten Stücke Holz, welche, gegen den Hinterwagen zu, weit von einander stehen, und daselbst den Lenkschemel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswärts zusammen laufen, und das dicke Ende der Deichsel, welches nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Ringen zusammen gebunden wird, zwischen sich halten.

Auch heißt Arm, wenn ein Stück mit dem einen Ende vor dem andern festgemachten Theile hervorragt, dergleichen an den Kronleuchtern diejenigen Theile sind, welche die Dillen zu den Lichtern tragen.

Arm eines Pferdes, wird der Theil des Vorderschenkels, von der Schulter, bis ans Knie, genannt. Wenn ein Pferd eine gute Bewegung hat, sagt man, daß es die Arme wohl biege, ob sich gleich solche nicht biegen. Auch werden von den Jägern die vordern Läufe eines Bären Arme genannt.

*Arma*, Fr. Armes; siehe Gewehr.

Armadill-Thier, Apara-Thier, Tatu, oder Schild-Ferkelein, L. Echinus testudinatus, Tatu - Apara *MARCGR. PIS. & RAY.* Armadillo s. Tatou genus alterum *CLUS.* Tatu s. Armadillo orientalis *SEB.*

Fr. Armadille, eine kleine ganz sonderbare Art von vierfüssigen Thier. Es ist höchstens 10 Zoll lang, und in eine dicke Schale eingeschlossen, welche ihm den ganzen Rücken bedeckt, sich unter dem Bauche zusammen begiebt, und nur für die Füsse eine Oeffnung läßt. Diese Schale ist wie 2 Schilder gestaltet, deren der eine vorn, und der andere hinten ist; sie sind oberwärts conver, und unterwärts concav; und es befinden sich dazwischen verschiedene schmale Streife; welche vermittelst einer häutigen Membran zusammen hängen, so daß sie sich frey bewegen, und über einander hinwegschieben können; daher sich auch das Thier, gleich einem Igel, wie eine Kugel zusammenrollen kann. Diese Schilder, welche nach Beschaffenheit der Arten unterschieden sind, haben Schuppen, dergleichen sich auch auf dem Schwanze befinden. Seine Ohren sind unbedeckt. Es hat weder Schneide = noch Hunds = sondern blos Backenzähne. Man findet diese Thiere in Ostindien, Brasilien, Guiana, Mexiko, Cayenne, und in Afrika.

Da das Fleisch dieser Thierchen gut zu essen ist, so stellt man ihnen nach, und fängt sie in Netzen an dem Ufer, wenn sie saufen wollen, und treibt sie vermittelst kleiner Hunde, indem sie, wie die Kaninchen, Löcher in die Erde graben, hervor. Sie lassen sich leicht zahm machen. Wenn sie, indem man sie verfolgt, an einen jähen Ort oder Abgrund kommen, legen sie sich wie eine Kugel zusammen, und rollen von Fels zu Fels herab, ohne dabey Schaden zu nehmen.

* Aus dem Schwanze dieses Thieres wird ein Beinlein gezogen, welches man zu feinem Pulver stößt, zu kleinen Pillen, einen Stecknadelknopf groß, macht, und in die Ohren steckt, welches die Schmerzen und das Sausen der Ohren, ob auch gleich Taubheit dabey befindlich wäre, stillen soll.

* **Arm = Band**, Arm=Gehänge, Arm=Kette, Arm=Ring, Arm=Spanne, L. Armilla, Fr. Bracelet, Brasselet, wird heutiges Tages diejenige Art von Frauenzimmer=

zimmerschmuck genannt, so aus einfachen oder doppelten, oder mehrfachen, in einander gesetzten oder hängenden kleinen goldenen Ketten oder Perlen- oder Korallenschnuren, mit ihren dazu gehörigen Schlössern, besteht, und um den Arm oder das Gelenk, vermittelst dessen die Hand an den Arm schließt, angelegt wird. Manche Frauenzimmer bedienten sich dazu vormals auch schmal geschnittener Streifen Sammet, daran kleine aus Gold oder Silber mit Diamanten oder andern Edelsteinen nett besetzte Schnällchen, insgemein Arm-Schnällchen genannt, befindlich waren. Ueberhaupt ist schon vor Christi Geburt bey den alten Juden (4. B. Mos. XXXI, 50, und Es. XII, 19), Griechen und Römern allerley Armschmuck unter beyderley Geschlecht im Gebrauche gewesen, so wie jetzt noch bey vielen indianischen Nationen sowohl Manns- als Weibspersonen Arm- und Halsbänder tragen. Die Einwohner von Madagascar haben dergleichen aus Metall. Die Wilden in Amerika machen sich dergleichen aus Glas. Die Schwarzen auf den Küsten von Guinea verfertigen dergleichen aus denjenigen Muscheln, die man in Asien Cauris, und in Afrika Bouges, nennt. Die Brasilianer machen sie von vielerley weißen Knochen, welchen die Gestalt, als große Fischschuppen gegeben worden; diese wissen sie auf eine Art so geschickt mit Wachs oder Harz zusammen zu fügen, die sehr künstlich ist. In Europa gehören sie jetzt bloß zum weiblichen Schmuck, und sind, nach Verhältniß der daran befindlichen Diamanten oder guten Perlen, oft sehr kostbar. Bey den Galanteriehändlern findet man auch parfumirte Brasselets, geflochtene, u. d. m. Die geineine Art von Armbändern sind die von seidenem Bande mit einer Schleife um die Knöchel gebunden. Von vornehmen Damen werden auch wohl sauber en Mignature gemahlte Porträts an den Armbändern getragen.

**Arm-Brust**, Armbrustbogen; siehe unter Bogen.

**Arm-Leuchter**, Girandole; siehe unter Leuchter.

*Armateur*, siehe Caper.

*Arme*, siehe Gewehr.

* Arme, Armen-Anstalten, Armen-Verpflegung. Die Versorgung derjenigen elenden und unglücklichen Menschen, welche Alters, Krankheit und Gebrechlichkeit halber, zu arbeiten außer Stande sind, und doch nichts im Vermögen haben, ist eine höchst nothwendige und billige Pflicht sowohl der hohen Landesobrigkeit, als der Unterthanen, wenn man auch nicht auf die allgemeine Menschenliebe und die Religion zurücksieht.

Es giebt nur dreyerley Hauptmittel, um die Armen zu versorgen; nämlich: die ihnen zu gebende Erlaubniß, betteln zu gehen, oder die Verpflegung in Armenhäusern und Hospitälern, oder die Unterstützung aus den Armencassen. Das Betteln hat so schädliche Folgen für den Staat, daß dasselbe schlechterdings nicht geduldet werden darf; mithin kann die Erlaubniß, öffentlich zu betteln, kein mit der Wohlfahrt des gemeinen Wesens übereinstimmendes Mittel abgeben, zumal da die dadurch zu erlangende Hülfe allemal ungewiß und nicht zureichend ist, indem die Hausarmen, und diejenigen, welche sich des öffentlichen Bettelns schämen, dadurch die wenigste Unterstützung erlangen, ob sie gleich des Almosens öfters am würdigsten sind. Es bleiben also zu Versorgung der Armen nur die Armenhäuser und Armencassen übrig.

Was zuerst die Armenhäuser, Hospitäler, Lazarethe und dergleichen Anstalten betrifft, so fragt sich zuvörderst, ob diese Anstalten die besten sind, die man zu Versorgung der Armen treffen kann. Viele, z. B. der Hr. Marquis **Mirabeau**, im 2. Th. des Menschenfreundes, S. 289, f. wollen diese Anstalten gar nicht billigen. Sie wenden die großen Kosten vor, welche sowohl die Gebäude und deren Ausmeublirung und Unterhaltung, als auch die vielen Aufseher und Bedienten erforderten, so daß, wenn man allen diesen Aufwand rechnete, kaum der zehnte Theil von allen für die Armen gewidmeten Geldern denselben wirklich zu Nu-

zen käme. Das schlimmste dabey wäre noch dieses, daß die Aufseher, Haushälter und Bedienten in dergleichen Anstalten größten Theils Diebe und ungerechte Wirthschafter wären, welche den Armen alles mögliche abzuzwacken und sich zu bereichern suchten; hiernächst auch bey der Aufnahme in diese Häuser vieler Mißbrauch vorginge, wo so viel auf Gunst und Absichten ankäme.

Es sind diese Einwürfe nicht ganz ungegründet. Man findet freylich in vielen großen Städten sehr prächtige Armenhäuser, welche Pallästen gleichsehen, und erstaunliche Summen Geldes gekostet haben. So giebt es auch Beyspiele genug, daß die Spitalmeister und Vorsteher durch die gespielten Betrügereyen, Unterschleife und Abzwackungen großes Vermögen erworben haben. Allein, solches rührt von der schlechten Aufsicht der Oberaufseher und Commissarien bey dem Armenwesen her; und es kann sowohl diesem Uebel, als den vielen zu Unterhaltung der Bedienten erforderlichen Kosten, durch eine gute Einrichtung leicht abgeholfen werden.

Die Hospitäler, Armenhäuser und Lazarethe gehören eigentlich in große Städte; sie sind aber vielleicht nicht in solcher Größe, Erstreckung und Anzahl nöthig, als man sie hin und wieder findet. Müssen zu diesen Anstalten neue Gebäude aufgeführt werden, so muß solches mit so wenigen Kosten, als es möglich ist, bewerkstelligt werden. Alle Pracht dabey ist unnöthig, und dem Endzwecke der Sache nicht gemäß. Wenn man zu den Oberaufsehern und Vorstehern nicht allein kluge und wachsame, sondern zugleich auch redliche und uneigennützige Männer, welche ihr Amt und die Mühe dabey aus Liebe zu der Armuth ohne Entgeld über sich nehmen, erwählt, zu den Wärtern und geringen Bedienten aber selbst Arme nimmt, und die Armen, die darin unterhalten werden, in vielen zur Beköstigung und Pflegung nöthigen Arbeiten selbst mit Hand anlegen läßt: so können sehr viele Kosten und Ausgaben dadurch erspart wer-

den. Den Unterschleif und die Betrügereyen der Haushälter und Bedienten hingegen können die Oberaufseher und Vorsteher durch eine genaue Aufsicht, öfters ganz unvermuthet anzustellende Besuche und dabey einzuziehende Nachrichten und Erkundigungen, gar wohl verhindern.

Zu den Unterhaltungskosten dieser Armenhäuser haben gemeiniglich die Stifter derselben schon den ersten Grund gelegt, wozu denn nach und nach durch Vermächtnisse und Schenkungen noch mehr hinzugekommen ist, so daß man wenige Hospitäler, insonderheit unter den alten, finden wird, welche nicht ansehnliche Revenüen haben sollten. Hiernächst pflegen auch viele alte und gebrechliche Leute, welche noch etwas Vermögen haben, sich in die Hospitäler einzukaufen. In Ansehung dieser Leute aber ist sorgfältig dahin zu sehen, daß eines Theils solche Einkaufgelder mit dem Vermögen in ein billiges Verhältniß, und nicht, zum Schaden des Hospitales, auf ein allzu geringes Quantum, gesetzt, andern Theils aber, daß durch solche, welche ein größeres Einkaufgeld zu erlegen im Stande sind, keine Aermere zurückgesetzt werden. Mit erstern kann füglich bedungen werden, daß sie, in Rücksicht auf ihr Alter, und andere Umstände, so viel erlegen, daß das Hospital schadlos bleibt, und dadurch den Dürftigern kein Eintrag geschieht. Damit auch allemal hierunter gewissenhaft und zum Besten des Hospitales und der Armuth verfahren werde, ist es gut, wenn die Administratores angehalten werden, daß sie jedesmal den gegenwärtigen Zustand derer, die sich einzukaufen verlangen, genau examiniren und zum Protokoll nehmen lassen. Sodann fließt auch die Verlassenschaft derjenigen Armen, welche in dem Hospitale sterben, und weder Aeltern noch Kinder hinterlassen, demselben zu, sie mögen sich eingekauft haben, oder unentgeldlich und aus Gnaden aufgenommen worden seyn.

S. Königl. preußische Resolution wegen des Nachlasses derer, welche aus den piis Corporibus Unterhalt gehabt haben, d. 12. Apr. 1756. in novo Corp. Const. March. Tom. 2. p. 67.

Die

Die andere Art der Armenverpflegung, sind die Armen-Cassen. Die dieserhalb in den königl. preußischen Landen, und zwar in Schlesien *), gemachten Anstalten und Einrichtungen sollen uns hiebey zum Muster dienen. Da alle Armensachen unter der obersten Direction der Kriegs- und Domänenkammer stehen, so muß jeder Magistrat in zweifelhaften Fällen sich daher Verhaltungsbefehle holen, und von der Administration der Armencasse daselbst Rede und Antwort geben. Aus dem Magistrate werden von demselben allezeit zwo Personen zu Vorstehern des Armenwesens vorgeschlagen, welche die Kammer approbirt, und dazu ernennt. Diese Vorsteher wechseln jährlich in der speciellen Administration, und besonders in Führung der Rechnung, unter sich ab, müssen aber diese Mühe ohne Entgeld über sich nehmen. Damit die Bürgerschaft versichert seyn könne, daß derselben zusammengetragenes und sonst dazu bestimmtes Geld, zu nichts anders, als zu Erhaltung der Armen und Salarirung der Bettelvögte, angewendet werde: so sind allemal bey der Austheilung zween Zunftälteste von zweyerley Handwerksmitteln, nach einer von dem regierenden Bürgermeister fest zu setzenden Reihe, zugegen, und unterschreiben auch die Ausgabendesignation von jeder Austheilung, zum Belege der Hauptrechnung.

Wenn noch kein Fond vorhanden ist, einen besondern Schreiber zu den Rechnungen zu halten, so müssen die Vorsteher solche selbst führen, ein Rathscanzellist oder Secretarius aber dieselbe ex officio mundiren. Die Hauptrechnung wird allemal eine Woche nach Trinitatis vor dem ganzen Magistrat abgenommen. Die Bürgerschaft muß dazu sechs Zunftälteste aus sechs Hand-



*) S. z. B. Armenverpflegungs-Reglement für die Stadt Groß-Glogau, d. 14. May 1744. imgleichen für die sämtlichen Städte des breslauischen Departements, außer der Stadt Breslau, d. 7. Jan. 1748. in der Samml. schles. Ordnungen.

werksmitteln deputiren, diese aber müssen mit dem ganzen Magistrat die Rechnung attestiren, welche hernach denjenigen, so die Kämmereyrechnungen nachsehen und untersuchen, zur Revision mit vorgelegt wird. Den Gelehrten und Kaufleuten steht frey, sowohl bey der Austheilung der Armengelder, als der Rechnungsabnahme, jemand dazu aus ihnen zu deputiren. Alle Jahr im Januar muß jeder Magistrat eine nach dem vorgeschriebenen Formular eingerichtete Armenliste an den Commissarium loci oder an den Landrath einsenden, diese aber müssen solche den 20. März an die Kammer einschicken. Diejenigen, welche in diese Armenverpflegung aufgenommen werden wollen, müssen sich bey den Vorstehern melden, diese aber vorher alle Umstände derselben examiniren, und dann an den ganzen Magistrat davon den Vortrag thun, welcher darauf die Aufnahme durch ein Collegialdecret beschließt. Die aufgenommenen Armen sind in zwo Classen eingetheilt. In der ersten sind diejenigen, welche nicht im Stande sind, sich des Tages über auch nur ½ Silbergroschen oder 1½ Kreutzer zu verdienen, und diese bekommen eine ganze Portion, nämlich für einen Tag 1 Silbergroschen, oder, wenn durch den Umgang auch Brod einkömmt, 1½ Pfund Brod, und ½ Silbergroschen. In der andern Classe sind die, welche täglich noch ½ Silbergroschen selbst erwerben können; und diese erhalten die halbe Portion, nämlich ½ Silbergroschen, oder ¾ Pfund Brod, und 3 leichte Pfennige. Die kleinen Kinder, die keine Aeltern am Leben haben, bekommen eine ganze Portion; diejenigen hingegen, die von ihren noch lebenden Aeltern unmöglich ernährt werden können, erhalten so lange, als sie zu keiner Arbeit angehalten, oder in einen Dienst gegeben werden können, ½ Portion, werden aber ihren Aeltern oder sonst jemanden zur Aufsicht, Verpflegung und Erziehung dafür übergeben, welche aber dafür stehen müssen, daß die Kinder nicht betteln. Ein jeder Armer bekömmt von den Vorstehern

stehern ein Billet zu seiner Legitimation. Selbiges ist von dem regierenden Bürgermeister unterschrieben, mit einem besondern kleinen Siegel besiegelt, und zeigt an: die Nummer und den ganzen Namen des Armen, imgleichen den Tag der Aufnahme, und wie viel derselbe täglich erhalten soll. Gegen Vorzeigung dieser Billets bekommen die Armen ihr Almosen alle Sonnabend anticipando voraus; sie dürfen aber, ohne die äußerste Noth, das Geld oder Brod nicht durch andere abholen lassen. Alle diese Armen werden nach ihrem Tode ehrlich und auf die ordentlichen Kirchhöfe ihrer Religion, in Begleitung der Bettelvögte, und aller in der Verpflegung stehenden Armen, die noch gehen können, ganz umsonst, ohne den geringsten Beytrag an die Kirche, Geistlichen, Schulbedienten und den Todtengräber, zur Erde bestattet; der Sarg wird aus der Armencasse aufs höchste mit 20 Silbergroschen bezahlt, und das gehabte Billet den Vorstehern wieder zugestellt und von ihnen cassiret.

Die Fonds dieser Armencassen bestehen, außer denen Geldern, welche durch freywillige Vermächtnisse oder Schenkungen einkommen, zuvörderst aus dem Beytrage der Bürgerschaft und Einwohner der Stadt. Hiebey ist folgende Einrichtung gemacht. So viel ein jeder Bürger und Einwohner in der Anlage monatlich an Servis zu zahlen hat, giebt er, nach Proportion dieses Quanti, zur Armencasse über den Servis, noch den 12ten, oder, wo solches nicht zureicht, den 10ten, 8ten oder 6ten Theil; welches Quantum auf den gedruckten Servisquittungen, mit den Worten: zur Armencasse z. B. 1 ggl. notirt ist. Dieses fordert der Servisrendant mit dem Servis durch die dazu geordneten Leute zugleich ein, wodurch also die besondern Collectores erspart werden. Er bringt aber diese Armengelder nicht mit in seine Servisrechnung, sondern hält darüber ein besonderes Buch, und giebt das Geld sogleich, nach geschlossener monatli-

cher Collectur und gehöriger Separirung, gegen Quittung, an die Armenverpflegungsvorsteher ab, und notirt dabey die Restanten mit Namen und dem rückständigen Quanto; führt auch in der Consignation, welche der Servisrendant mit seiner Unterschrift und Attest, daß so viel, und mehreres denselben Monat nicht, eingekommen, zum Beleg den Vorstehern zustellt, die eingekommenen Reste besonders auf, damit sie nicht mit der monatlichen currenten Einnahme melirt werden. Denjenigen, welche nur ihres Gehaltes wegen Servis geben, wird, weil es allzu wenig betragen würde, zur Armencasse nicht notirt, sondern die Rathscollegia und Officianten, wie auch die Zoll- und Accisebedienten, stellen monatlich unter sich eine freywillige Collecte an, und senden das Gesammelte den Vorstehern mit Attest gegen Quittung zu. Die unter 1 Ggr. monatlich nur Servis geben, tragen zur Armencasse auch nichts bey, weil solche Leute fast selbst für Arme zu halten sind. Wenn aus zufälligen Fonds, als Legatis u. d. gl. ein zulängliches Capital zu beständiger Erhaltung der Armen gesammelt worden, so wird dieser monatliche Beytrag auf ein geringes Quantum gesezt, oder gänzlich aufgehoben. Wo dieser Beytrag bey dem Servis geschieht, da cessirt die Sammlung durch die Almosenbüchsen. In denjenigen Städten hingegen, wo dieser Beytrag bey dem Servis, oder der Servis selbst, nicht eingeführt ist, werden, durch specielle Kammerverordnung, wöchentlich, oder längstens alle 14 Tage, verschlossene Büchsen von Haus zu Haus herum getragen, selbige bey den Vorstehern eröffnet, und die Gelder gezählt; die Sammler aber stellen ein Attest zum Beleg aus, daß so viel, und ein mehreres nicht, in der Büchse befunden worden. Die Städte, welche nicht mit einem ordentlichen Magistrat, sondern nur mit Gerichten versehen sind, haben mit den Dörfern einerley Einrichtung der Armenverpflegung.

Außer

Außer diesen monatlichen Beyträgen, werden in den Kirchen, an den Stadtthoren, und in den öffentlichen Kaffee- und Wirthshäusern, verschlossene Büchsen gehalten, solche alle viertel Jahr von einem Rathsdiener und dem Bettelvogt abgenommen, und den Vorstehern verschlossen zugestellet. Das darin befindliche Geld wird gezählt, und die Ueberbringer geben darüber ein Attest zum Beleg; die Büchsen aber werden sogleich wieder an ihre bestimmten Orte gebracht. Hiernächst werden auch auf allen Hochzeiten und Kindtaufen die Armenbüchsen um den Tisch herumgegeben; die Hochzeitbitter oder Aufwärter geben jedesmal ein Attest zum Beleg über das Geld, welches eingekommen ist. Ist in einer Stadt zum Behuf der Armen etwas bey der Kämmerey ausgesetzt, oder es fließt etwas aus den Hospitälern und Legaten: so wird solches quartaliter an die Armenverpflegungsvorsteher gegen Quittung ausgezahlet. Ein gleiches geschieht mit dem festgesetzten Armenantheil von den Accise- und Zollstrafen, so wie von den bey dem Magistrat einkommenden Strafgeldern; und wird allemal ein Attest, daß so viel, und nicht mehr, oder gar nichts, eingekommen, beygefüget. Endlich wird auch dasjenige, was etwann ein Armer aus der Verpflegung hinterläßt, wenn keine Kinder oder Aeltern nach seinem Tode vorhanden sind, zur Armencasse als eine Erbschaft eingezogen. Wenn von allen diesen Zugängen, und von außerordentlichen milden Stiftungen, Legaten und Beyträgen, sich ein Cassenbestand sammeln lassen; so muß der ganze Magistrat dafür sorgen, daß derselbe als ein Capital sicher ausgeliehen und wohl genutzt, die Interessen aber bey der Einnahme berechnet werden.

Was die Verpflegung der Armen in den Flecken und Dörfern betrifft: so sollen die preußischen Einrichtungen *) hier abermal ein Muster abgeben. Gleich-

*) S. Armenverpflegungs-Reglement für die Dörfer und Flecken, breslauischen Departements, worinnen keine Magistrate bestellt sind, d. 7. Jan. 1749. in der Samml. schles. Ordn.

Gleichwie in den Städten das Betteln scharf verbothen ist, so wird solches auch in den Flecken und Dörfern keineswegs geduldet. Eine jede Stadt, ein jedes Dorf, muß ihre Armen selbst versorgen. In den Flecken und Dörfern, wie auch in denen Städten, worin keine Magistrate bestellt sind, geschieht diese Versorgung folgender Gestalt. Zu Beytreibung des nöthigen Brods und Geldes für die Armen, wird die Ausrechnung in jedem Dorfe nach der Modalität der Feuersocietäts-catastrorum gemacht, und nach derselben Proportion, wie die Feuersocietätshülfe geleistet wird, von einem jeden, er sey Dominium oder zur Gemeine gehörig, das Seinige wöchentlich oder monatlich beygetragen. Dieser Beytrag wird durch einen geschwornen Gerichtsmann wechselsweise, in Begleitung zweener Armen des Dorfes, deren einer eine verschlossene Büchse zu dem Gelde, und der andere einen Korb oder Sack zu dem Brode, tragen muß, von der Grundherrschaft oder deren Pachter, Verwalter oder Vogt, und bey der Gemeine von Haus zu Haus und von Wirth zu Wirth, nach einer vorzuzeigenden Ausrechnung, wie viel ein jeden kömmt, eingesammelt, und alsdann dem Schulzen und den Gerichten, gegen ihr Attest, wie viel Brod und Geld gesammelt und befunden worden, übergeben. Wenn die Grundherrschaft oder sonst jemand ein mehreres, als nach der Ausrechnung auf sie kömmt, gegeben, so wird solches alsdann zu der weitern Austheilung aufgehoben, und deswegen bey dem künftigen Umgange oder der Sammlung ein kleinerer Divisor zu der Repartition genommen, als welcher sich ohnedieß nach der Anzahl oder Beschaffenheit der Armen beständig verändern muß. Im Fall diese Art, die Verpflegung aufzubringen, Schwierigkeit findet oder beschwerlich ist, wird auch nach dem gegenwärtigen Zustande der Armen, auf das ganze Jahr, wie viel zu deren Unterhaltung erforderlich seyn dürfte, eine Ausrechnung und Repartition, was

ein

ein jeder nach den Regeln der Feuer- und Societätshülfe, dazu beyzutragen hat, gemacht, und dergestalt eingerichtet, besonders wegen des Brodes, daß nur wöchentlich einige aus dem Dorfe die Bedürfniß dazu hergeben, und hernach frey sind, bis die Reihe wieder an sie kömmt; welches auf solche Weise ein jeder selbst zu dem Schulzen bringen kann. Allein die erstere Art ist, der Ordnung wegen, besser. Das gesammelte Brod und Geld muß der Schulze, in Beyseyn der Gerichte, den Armen ohne Verkürzung austheilen, und es, so viel möglich, notiren, und die Summe des Vertheilten kurz und mit wenig Worten von den Gerichtsmännern, und wer sonst dabey ist, attestiren lassen. Ob es gleich dem mildthätigen Ermessen einer jeden Grundherrschaft überlassen ist, was und wie viel dieselbe den Armen zu geben die Einrichtung machen will: so ist doch als ein Principium festgesetzt worden, daß ein jeder Armer, der sich selbst nichts verdienen kann, worunter auch die Kinder bis in das zehnte Jahr zu rechnen, täglich 1½ Pfund Brod, und einen Kreuzer Geld, und welcher noch im Stande ist, sich selbst etwas verdienen zu können, 1 Pfund Brod und ½ Kreuzer Geld, oder wann kein Brod gegeben wird, respective 1 Silbergroschen und ½ Silbergroschen bekommen soll. Es bleibt auch den Grundherrschaften und Gemeinen frey, mit Zufriedenheit der Armen, anstatt des Brodes und Geldes, ein Gewisses an Getreide zu geben. Und an denjenigen Orten, wo die Gemeinen selbst zu ihrem Unterhalte sich des Heidekornes bedienen, ist auch erlaubt, anstatt des Getreides ein hinreichendes Aequivalent an Heidekorn zu reichen. Die Armenrechnung wird nach dem vorgeschriebenen Formular eingerichtet, alle Jahre geschlossen, und mit den Attesten der Gerichtsmänner belegt. Es kann auch die ganze Ausgabe mit einem Beleg, worauf die Ausgabe von Woche zu Woche, oder von Monat zu Monat, nach einander attestirt wird, nachgewiesen werden. Die Ablegung

der

der Rechnung geschieht vor einem Ausschusse von der Gemeinde; und die Rechnung wird hernach der Grundherrschaft zur Revision übergeben; es muß auch selbige dem Landrathe, wenn selbiger es verlangt, unweigerlich abgefolgt, und das, was er dabey erinnert, beobachtet werden. Zu dieser Armencasse fließen auch die Strafgelder wegen nicht abgelieferter Sperlingsköpfe, unrichtig befundener Weifen oder Haspeln, falschen Maßes oder Gewichtes, wegen nicht gestörten Bettelns, und von andern gemeinen Geldstrafen. Das hievon fallende baare Geld wird, so weit es zureicht, zuerst zur Austheilung genommen, und alsdann erst, wenn nichts von solchen Strafgeldern mehr vorhanden, oder das vorhandene nicht hinlänglich ist, nebst dem Brode und Getreide, auch Geld colligiret. Endlich werden, wie bey den Städten, jährliche Armenlisten verfertiget. Die Gerichte jeden Ortes machen die Special-Armenlisten, und geben solche an den Landrath ab, und dieser formirt aus selbigen eine General-Armenliste des Kreises, die er nebst jenen längstens den 20. März jeden Jahres an die Kriegs- und Domänenkammer unerinnert einsenden muß.

Es haben auch verschiedene Schriftsteller Vorschläge zur Einrichtung der Armenverpflegung gethan. Also findet man bey dem ungenannten Verfasser des aus dem Französ. übersetzten Buches: Der Mensch in der bürgerl. Gesellschaft, Berl. 1764, 8. 1. Th. 4. B. Cap. 2, und fgg. einen Entwurf zu einer neuen Einrichtung für Assecurationshäuser auf dem platten Lande, zum Nutzen der armen Bauern. Der Verfasser will das platte Land in kleine Cantons abtheilen, deren jeder ungefähr 30 Kirchspiele in sich fassen soll. In einem jeden dieser Bezirke soll ein Associationshaus errichtet werden, und solches mit öden Ländereyen oder unfruchtbarem Boden, von wenigem Ertrage, so die vergesellschaftete Gemeinde zu einem ewigen Besitze an sich erhandeln und ver-

besserr

bessern wird, umgeben seyn. Die Einkünfte sollen durch Abgaben auf die Pflüge, von den Dienstbothen, Tagelöhnern und Dorfhandwerkern aufgebracht werden, und man bestimmt den jährlichen Ertrag auf 3350 Livres. Der Bauanschlag eines solchen Hauses erstreckt sich auf 28642 Livres, und dann fehlen noch die Betten und Meublen. Man will daher den Bau nach und nach aufführen, und dazu auf eine Zeitlang Capitalien entlehnen. Zu Aufsehern, Cassirern und Einnehmern, Verwaltern und Wirthschaftern sollen bloß Bauern genommen, und von den Kirchspielen ernennt werden; die Pfarrer aber werden gänzlich von aller Aufsicht und Verwaltung ausgeschlossen, und weiter nicht, als ihre geistliche Verrichtungen es erfordern, admittiret ꝛc.

Weit gründlicher ist der Vorschlag des Hrn. **von Grießheim**, zu einer milden Stiftung auf einem Rittergute, welcher die Armuth erleichtert, den Müßiggang vermindert, das Rittergut mit Einwohnern, neuen Häusern, und kleinen Fabriken anpflanzt, im XII. Bande der ökonom. Nachrichten, S. 363, fgg. und ob derselbe gleich bloß auf Rittergüter gerichtet ist, so würde er doch auch bey den Domänengütern ohne große Mühe sich möglich machen lassen, wofern der Landesherr nur geneigt ist, die Schwierigkeiten, welche sich etwann dabey finden dürften, selbst zu erledigen. Es verdient dieser Vorschlag am angeführten Orte in seinem ganzen Zusammenhange gelesen zu werden.

Die Rechnung über die Armencasse in einer preußischen Stadt hat folgende Einnahme-Rubriken: 1) An Bestand; 2) an Legatis und freywilligen Beyträgen; 3) aus der Serviscasse der 12te Theil, oder wöchentliche Sammlungen; 4) aus den Büchsen in den Kirchen, Thoren, Kaffee- und Wirthshäusern; 5) aus der Büchse bey den Hochzeiten und Kindstaufen; 6) aus der Kämmerey das ausgesetzte, 7) aus den Hospitälern; 8) aus den Legatis an Interessen; 9) an Strafgeldern

bey

bey dem Magistrate; 10) an Strafgeldern bey dem Accisamte, und 11) an Strafgeldern bey dem Zollamte. Hierauf folgt die Recapitulation aller Einnahme, und sodann die Ausgabe: 1) an die Stadtarmen: 2) an die fremden reisenden Armen, welchen nämlich von der Kammer die Hauscollecte verstattet worden: 3) an die Bettelvögte, und 4) insgemein, was nämlich zu Unterhaltung der Büchsen in den Kirchen, Thoren ꝛc. auf Schreibematerialien ꝛc. verwendet worden; welche Ausgaben sonach ebenfalls recapitulirt und gegen die Einnahme verglichen werden, worauf die Bestimmung des verbliebenen Bestandes den Schluß macht.

Die Armenverpflegungsrechnung auf den Dörfern aber besteht in der Einnahme aus folgenden Rubriken: 1) an Geldbestand; 2) an Strafgeldern; 3) an colligirten Geldern; 4) an Brod nach dem Gewichte; 5) an Getreide nach dem Fruchtmaße; bey dem Brod und Getreide wird der vorige Bestand mit angemerket. In die Ausgabe kommen: 1) die den Armen ausgetheilten Gelder; 2) das Brod; 3) das Getreide. Hierauf wird der Abschluß gemacht, indem die Einnahme an Geld, Brod und Getreide gegen die Ausgabe gehalten, und bey jeder dieser Rubriken der bleibende Bestand angezeigt wird.

A plea for the poor, in which their inexpressible hardship and sufferings are verified from undeniable facts; 2. their maintenance is evidently shewn to be an intolerable burthen upon the public; 3. Methods are proposed for making beggards, vagrants and vagabonds useful to their country, and providing for the impotent and disabled; 4. a Summary is given of the several schemes of jugde *Hale*, Sir *Josiah Child*, M. *Fielding*, and others for that purpose; humbly submitted to the consideration of Parliament, by a Merchand of the city London. Lond. 1759, 8.

Memoire concernant l'entretement des Pauvres à Paris: st. im Mercure Danois, Mars 1755, S. 27—74.

L'ami de ceux qui n'en ont point. à Paris 1767, gr. 12. 272. S. Der Verf. meint die Armen, deren in Frankreich die Anzahl sehr groß ist, und deren bessere Besorgung er vorschlägt.

Lettre de Mr. D. aux Auteurs du Journal encyclop. sur un projet d'entretien pour les pauvres: st. im Extrait des meill. pieces &c. 2 Année. 1ame collect. à Erl. 1767, 8. S. 16—33.

Lettre

Lettre de Mr. B. à l'Auteur des Ephémérides, contenant les réflexions sur la Maniere d'exercer la bienfaisance envers les pauvres; st. im Journ. d. Sçav. Fevr. 1768. S. 397—416.

Herzogl. braunschweigische Verordnung wegen des Armenwesens in der Stadt Braunschweig, d. 25. Jun. 1742; st. im 6. B. der Lpz. Samml. S. 235. fgg.

Herzogl. braunschweigische Verordnung wegen der Armenanstalten auf dem platten Lande, d. 14. Dec. 1743; st. eben daselbst, S. 249. fgg.

Von dem gesellschaftlichen Allmosen der Einwohner zu Yverdon; s. No. 17. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1764. S. 154—157.

Unmaßgebliche Vorschläge zur Errichtung eines Armen- und Arbeitshauses in der Stadt Giessen; st. im 3. St. der Giess. wöch. gemeinnüz. Anz. und Nachr. v. J. 1765. S. 17—22.

A. B. C. R. Schreiben an einen Freund, von einem Vorschlage, wie dem überhand nehmenden Betteln und der Armuth zu steuern; steht im 23. St. der gel. Beytr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1766.

Nachricht von den Armenanstalten in dem Herzogthume Braunschweig-Lüneburg, und von der Einrichtung wegen des Bettelns und der Collectanten insonderheit; st. im 35—39. St. ders. v. e. d. J.

Hochfürstl. anspachisches Decret, wie es in Administration und Berechnung der Hospital- und Almosenstiftungen forthin gehalten werden soll, d. d. Onolzbach, d. 2. Dec. 1766; st. in No. 34. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767. S. 325—327.

Von den Mitteln, die Armen mit Brodkorn und Feuerung für einen wohlfeilern Preis zu versehen; s. den dritten Band des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerc. Leipz. 1765. 8. S. 113—124.

E. A. Fr. Gedanken von nothwendiger Verdoppelung der Sorgfalt für das Armuth bey der bittern Kälte; st. im 4. St. der Dresd. gel. Anz. a. d. J. 1767; desgl. in No. 4. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767. S. 35—37.

Die berechnete Armuth, st. im 50. St. der nüzl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. J. 1767.

Der Stadt Leipzig Armenordnung; d. d. 11. Jul. 1704; st. im 5. und 6. St. der neuen Beytr. zu der Cameral- und Haush. Wiss. Jena 1769. 8. S. 661—687.

Nachrichtliche Anzeige von den Almosen- und Armenverpflegungsanstalten bey den oberlausitz. Sechsstädten v. J. 1768; st. im 3. St. des Lausitz. Magaz. v. J. 1760. Görlitz, 4. S. 37.

Von den irrigen Begriffen, die man sich von den Armen zu machen pflegt, s. nüzl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 26. Sept. 1770.

Philopènes, ou du regime des pauvres, par M. *Seguier de Saint Brisson*. Non ignora mali miseris succurrere disco. VIRG. à Paris 1764.

Von dem Bettelstande in Frankreich, vom Hrn. Brisson, samt einem Auszuge etlicher Briefe des Verfassers; st. im 1. St. des X. Jahrg. 1769 der durch die ökon. Ges. zu Bern gesammelten Abhdl. und Beobacht. S. 59. fgg.

Armen-Almoſen- und Spinnordnung, ſo vom Hrn. Gottl. Fr. Faber, in A. 1761 entworfen, und durch verſchiedene herzogl. Decreta und Reſcripta mit gnädigſtem Wohlgefallen approbirt, und zum Beſten der Armen, auch großen Vortheil des Publici, mit allem erwünſchten Effecte nun in das vierte Jahr ſoutenirt worden; mit Beylagen ſub Lit. A, B, C und D; ſt. im 4. St. des VIII. B. der phyſ. ökon. Auszüge, Stutg. 1766. 8. S. 519—574.

Nachricht von einem Arbeitshauſe, nebſt beygefügter Armenalmoſenordnung, von eb. demſelben; ſt. im 42. und 43. St. des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1767.

Unſchuldige Gedanken von piis cauſis, deren Wiedererhebung, gottgefälliger Anwendung und treuer Verwaltung, vom H. A. F. (Hrn. Cammer-Aſſiſtenzrath Fiſcher.) Görl. 1766. 8. 4½ B.

An earneſt appeal for mercy to the children of the poor, by *John Hanaway*. Lond. 1766. gr. 4. 142. S.

Jo. Ludw. Hiltebrands irrländiſche Preisſchrift, auf welche Weiſe alle Armen, Wittwen und Waiſen in jedem Lande verſorgt, und dem Umlaufe der Bettler geſteuert, und das Land vom Geſindel gereinigt werde, Saarbrücken 1765. vermehrt und verbeſſert, nebſt einer herrſchaftlichen Oeconomiebeſchreibung ꝛc. 1766. 8. 200. S. Frf. und L. 1766. 8. 9. B.

Wie ein Landsherr für der Landsarmen Verpflegung ſorgen könne; ſt. in eb. deſſelben neuen Beytr. zur Verbeſſerung der Staats- und Landesöconomie, Frf. und Lpz. 1771. 8. Cap. 3, S. 22—25.

Idées d'un citoyen ſur les beſoins, les droits & les devoirs des vrais pauvres, (par Mr. *Peſſellier*.) à Paris 1765. 8.

Gedanken eines Bürgers von den Bedürfniſſen, Rechten und Pflichten der wahren Armen, aus dem Franz. des Hrn. Peſſelier. überſetzt, von Jo. Dan. Hende. Frf. und L. 1769. gr. 8. 20 B.

Projet d'une Societé pour ſoulager les pauvres de la Campagne, par Madame *Pliſſon de Chartres*; ſt. im Journ. encyclop. du 15. Janv. 1763. S. 112—128.

Mémoire lû à l'Acad. R. d. b. l. de Caën, le 4. Dec. 1766. par M. *Viallet*, ſur les Pauvres, ou ſur les moyens de ſupprimer la mendicité, ſ. Journ. oecon. Nov. 1767. S. 503. f.

**Armer Kinder Anweiſung und Unterricht,** Ecole de Charité; ſiehe Schul-Anſtalten.

*Armeniaca TOURN.* Armeniaca oder Armenia malus, Prunus floribus ſubſeſſilibus, foliis ſubcordatis *LINN.* Fr. Abricotier, Engl. The Apricot, D. der Aprikoſenbaum, Abrikoſenbaum, Amarellbaum, Marellenbaum, Marillenbaum, Barillenbaum. Der Aprikoſenbaum iſt von mittelmäßiger Größe; er gleicht dem Pfirſichbaume; ſein Stamm iſt ein wenig dicker

cker, und seine Rinde etwas schwärzer; seine Aeste breiten sich weiter aus. Seine starken und muntern Triebe haben eine glatte und gegen die Sonne meistens röthliche Rinde. Die Augen stehen einfach, doppelt und dreyfach, und an einigen Sorten noch mehrere bey einander auf dem nämlichen Fuße. Die Blätter stehen wechselweise oder eins um das andere an den Trieben, und haben lange und schwache Stiele, an denen sie herab hängen. Am Stiele sind sie breit, vorn spitzig, und gleichen den Blättern vom Pappelbaume sehr viel. Ihre Größe, Verhältnisse, Auszackungen ꝛc. unterscheiden sich nach den Sorten. Im Knopfe sind sie über einander gelegt. Bey dem Hervorkommen haben sie gefranfete Blätteranhänge, welche meistens gefärbt sind, und, noch ehe die Blätter ihre Größe erlangt haben, vertrocknen und abfallen. Oefters sieht man in den Achseln der Blätter drey Augen neben einander; das mittlere, als das dickste, enthält eine Blume, da die zwey andern hingegen Blätter und Zweige heraustreiben. Die Blume besteht 1) aus einem Kelch, dessen Becher ungefähr 2 Linien hoch ist, unten rund zugeht, sich mit den Schuppen vom Knopfe bekleidet, und am Zweige mit einem kleinen, höchstens ½ Linie langen, Stiele hängt. Der ungefähr 3 Linien breite Rand vom Becher theilt sich in 5 Ausschnitte, welche 3 Linien lang und eben so breit sind, sich mit einer stumpfen Spitze endigen, wie ein Löffel ausgehöhlt, und gemeiniglich auf den Becher zurückgebogen sind. Der Kelch mit seinen Ausschnitten ist auswendig dunkelroth, den Fuß des Bechers ausgenommen. Inwendig ist der Kelch grün, und die Ausschnitte sind zum Theil grün, zum Theil roth. 2) Aus 5 weißen, nach Art der Rosen gestellten, Blumenblättern, welche 6 Lin. breit, 5 Lin. hoch, sehr stark ausgehöhlt, zugerundet, öfters am Rande runzlich sind, und an einem sehr kleinen Nagel am innern Rande des Kelches zwischen den Ausschnitten stehen. 3) Aus 20

bis 30 an den innern Wänden des Bechers stehenden Staubfäden. Die Staubkölblein sind gelb, und ihre 3 bis 4 Lin. lange Stiele sind weiß. Sie stehen gerade, im Mittelpuncte der Blume, um den Stämpel herum bey einander, bis die Kölblein ihren Staub von sich gegeben. 4) Aus einem Stämpel, dessen weißer, 5 bis 7 Lin. langer Griffel oben eine Narbe hat, und auf einem runden, hellgrünen, am Boden des Kelches stehenden Eyerstocke ruhet. Die Blume des Aprikosenbaums öffnet sich von der Hälfte des März an, bis zu Anfang des Aprils. Sie ist an allen Sorten die nämliche, aber an manchen größer oder kleiner. Der Eyerstock wird zu einer fleischigen runden oder rundlichen Frucht, die der Länge nach durch eine Rinne getheilt, mit einer dünnen, etwas wolligen, am Fleische sehr fest anhängenden, Haut bedeckt ist, am Zweige mit einem sehr kurzen Stiele hängt, auch einen am Rande eingedrückten Stein enthält, welcher sehr holzig, rauh, wie Chagrin ist, und auf der einen Seite drey Kanten hat, von denen die mittlere am stärksten hervorsteht. Dieser Stein enthält eine aus 2 Lappen bestehende Mandel, an deren Spitze der Keim zu sehen ist. Die Größe und die Verhältnisse der Frucht, die Farbe ihrer Haut, der Geschmack und die Festigkeit des Fleisches, der Geschmack ihrer Mandel, und die Zeit der Reife sind nach den Sorten der Aprikosenbäume verschieden.

Sorten und Varietäten. 1. Armeniaca fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo, præcoci. Fr. Abricot précoce, Abricot hatif musqué. D. Die frühzeitige (frühreife) Aprikose mit einem Muskatellergeschmack. Er macht dicke, auf der Sonnenseite rothe, und auf der andern Seite grün gefärbte Triebe. Da, wo sie anfangen, sind sie grünlich, mit kleinen grauen Puncten getüpfelt. Die Knöpfe sind dick, länglich, spitzig, fast an dem ganzen Triebe dreyfach, und stehen nicht weit von einander. Die Blätter sind breit,

schön

schön grün, löffelförmig ausgehöhlt, gezackt, und aus den Auszackungen wieder gezähnt. Sie haben ungefähr 3½ Zoll in der Breite, und eben so viel in der Länge. Der Blätterstiel ist 12 bis 18 Lin. lang, und auf der gegen die Sonne stehenden Seite dunkelroth. Die große Rippe, und bisweilen die Seitenadern sind etwas röthlich. Die Frucht ist klein, am Durchmesser rund, welcher 15 Lin. in der Breite und 13 Lin. in der Höhe beträgt. Es giebt einige, die an ihrem großen Durchmesser 17, am kleinen 15, und an Höhe 13 Lin. haben. Der 1½ Lin. lange Stiel steht in einer engen und tiefen Aushöhlung. Die Haut ist etwas bitter, wenn die Frucht unter den Blättern, oder vom Baume abgebrochen, reif geworden ist. Die im Schatten stehende Seite ist schön gelb, die gegen über stehende aber ziemlich stark roth. Das Fleisch ist etwas dunkelgelb, und löst sich vom Steine. Sie hat ziemlich viel Saft. Einige glauben, etwas von Muskatellergeschmack daran zu finden. Der Stein hat 6 Lin. in der Höhe, 7 in der Breite, und 6 in der Dicke. Die Mandel ist bitter. Diese Aprikose reift zu Anfange des Julius.

2. Armeniaca fructu parvo, rotundo, albido, præcoci. Fr. Abricot blanc, Abricot-Pêche. D. Weiße Aprikose, Pfirsich-Aprikose. Ist eine Varietät von der vorhergehenden. Die Frucht gleicht, der Gestalt nach, der frühzeitigen Aprikose; ist klein, am Stiele breit gedrückt, und auch am andern Ende ein wenig, ganz rund am Durchmesser, welcher 15 bis 19 Lin., und 13 bis 14 Lin. an der Höhe, hat. Die Haut ist mit feiner Wolle bedeckt, stärker als andere Aprikosen, aber nicht so stark als an der Pfirsich. Die Seite im Schatten ist weiß, wie Wachs, wird aber gegen die andere Seite zu gelblich. Auf der gegen die Sonne stehenden Seite ist sie etwas braunroth gefärbt. Die Frucht, die unter den Blättern reift, bleibt ganz weiß. Sie hat viel süßen Saft, von keinem sonderlich hohen Geschmack, und

schmeckt fast wie eine Pfirsich von mittelmäßiger Güte. Der Stein hängt am Fleische, ist 8 Lin. breit, 7 hoch. und 6 dick, kurz, von beyden Enden fast gleich zugestumpft, so daß er an seinem Durchmesser eliptisch ist. Die dickste Seite hat an ihrem Rande eine sehr scharfe Kante, welche von 2, bisweilen von 4, andern nicht so stark vorstehenden begleitet ist. Die Mandel ist bitter. Sie reift zu gleicher Zeit, und bisweilen noch eher, als die Aprikose mit dem Muskatellergeschmacke. Diesen Baum pflanzt man mehr deswegen, weil er gern trägt, und früh reift, als wegen der Güte seiner Frucht, welche in kalten und feuchten Jahren nicht zeitig wird, sondern am Baume faulet.

3. Armeniaca vulgaris, fructu majori; Armeniaca fructu majori, nucleo amaro *Tourn.* Fr. Abricot commun. D. gemeine Aprikose. Der gemeine Aprikosenbaum trägt viel, und wird der größte unter allen. Seine starken und muntern Triebe sind auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün. Die Blätter sind groß, schön grün, ziemlich tief ausgezackt, ungefähr 4 Zoll breit, und eben so lang.

Das Geländer und die freye Luft scheinen an der Größe, Gestalt und dem Geschmacke der Früchte größere Veränderung zu machen, als an den andern Aprikosenbäumen. 1) In der freyen Luft bleiben sie kleiner, und die schönsten haben an ihrem großen Durchmesser selten mehr als 20, am kleinen 18, und an Höhe 19 Linien. Ihre Gestalt bleibt regelmäßiger; die Haut färbt sich mehr, und besetzt sich mit braunen auswärts stehenden Flecken, daher sie wie grindig aussieht. Das Fleisch wird dunkelgelb, weswegen man sie nicht zu Confitüren braucht; aber wegen ihres vortrefflichen Geschmackes werden sie bey der Tafel vorgezogen. 2) Am Geländer werden sie größer, und verlängern sich öfters. Man findet solche, deren großer Durchmesser 23, und die Höhe 26 Lin. beträgt. Sie sind schön und wohlgestaltet,

wenn

wenn der große Durchmesser 25, der kleine 23, und die Höhe 24 Linien hat. Wenn man sie zur Zeit ihrer Reifung nicht von den Blättern entblößt, färben sie sich wenig. Das Fleisch wird etwas teigicht (pateuse), und der Geschmack nicht sonderlich hoch. Die Frucht sowohl am Geländer, als in freyer Luft, in der Höhe nach breit gedrückt. Die Lippen, die an der Furche stehen, sind fast allezeit ungleich. Die von der Sonne stark getroffene Seite, bekömmt ein dunkles Roth, als wenn sie mit einem Firnisse von Drachenblut überzogen wäre; die andere Seite färbt sich schön dunkelgelb, und alsdann ist das Fleisch mehr von bernsteingelber Farbe, als die Haut. Der Stein von einer dicken und langen Aprikose am Geländer, ist 12 Lin. hoch, 6 dick, und 11 breit. Die Seite unter dem Einschnitte an der Frucht hat 3 scharfe und stark hervorstehende Kanten. Er löst sich sehr gut vom Fleische, außer an der mittlern Kante, woran etwas sehr weniges hängen bleibt. Die Mandel ist bitter. Die ersten reifen Früchte von diesem Baume am Geländer hat man zu gleicher Zeit mit den letzten Frühaprikosen.

4. Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci. Fr. Abricot Angoumois D. Aprikose aus dem Angoumois. Dieser Baum ist kleiner, als die vorhergehenden. Die Blätter sind klein, fein und tief ausgezackt, und hängen an Stielen, welche 15 bis 20 Lin. lang sind. Sie gehen an beyden Enden spizig zu. Die Länge der Blätter ist $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Breite 2 Zoll, 2 Linien. Die Frucht ist klein. Der große Durchmesser ist 14 bis 15 Lin., der kleine 13 bis 14 Linien. Die Haut ist auf der Sonnenseite schön dunkelroth, mit purpurfarbigen Flecken. Auf der Seite im Schatten ist sie gelbröthlich. Das Fleisch ist schmelzend, von einer fast rothgelben Farbe. Die Frucht hat viel Saft, von einem sehr erhabenen und angenehmen Weingeschmack, der bisweilen eine kleine Säure bey sich führt. Der Stein löst

sich völlig vom Fleische, ist 7½ Lin. hoch, 7 breit, und 4½ dick. Wenn man ihn nach der Fläche ansieht, scheint er fast völlig rund zu seyn. Die Mandel ist süß, und angenehm zu essen, und schmeckt wie eine süße Haselnuß. Auch die Haut ist sehr wenig bitter. Diese Aprikose reift gegen die Hälfte des Julius, vor der gemeinen.

5. Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum simul & avellaneum saporem referente. Fr. Abricot de Hollande. Amande-Aveline. D. holländische Aprikose, Orangen-Aprikose, Haselnuß-Mandel. Dieser Baum ist kleiner, als der Angoumois. Er trägt sehr gern und ist fast niemals leer, besonders wenn er an einem Geländer steht, und auf den Cerisette-Pflaumenbaum gepfropft ist. Auf den St. Julian-Pflaumenbaum gepfropft, trägt er weniger, aber größere, Früchte. Der Trieb ist ziemlich dick, auf der Seite gegen die Sonne hellroth, und auf der andern grün, mit sehr kleinen grauen Puncten besetzt. Von den Blättern sind einige eben so lang, als breit, nämlich 2 Zoll, 10 Lin., die meisten aber sind 3 Zoll lang, und 2 Z. 4 L. breit, und also viel länger als breit. Die Frucht ist klein, fast völlig rund, 15 L. hoch, und 14½ am Durchmesser. Die Haut ist an der Seite im Schatten schön gelb, auf der andern stark roth, und, besonders am Geländer, mit kleinen braunen vorstehenden Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb. Der Saft ist vortrefflich, und von erhabenem Geschmacke. Der Stein ist 7 Linien lang, 7 breit, und 4½ dick. Die Mandel ist süß, und schmeckt sehr angenehm, wie eine Haselnuß, mit einem Nachgeschmacke von süßen Mandeln. Diese Aprikose ist eine von den vortrefflichsten, und reift am Geländer kurz nach der Hälfte des Julius.

6) Armeniaca fructu parvo, compresso, nucleo dulci, Fr. Abricot de Provence. D. Aprikose aus der Provence. Dieser Baum ist ungefähr von der nämlichen Größe, als der vorhergehende. Die Fruchtbarkeit

barkeit ist etwas geringer. Die Blätter sind klein, rund, mit einer ziemlich breiten Spitze, allezeit auswärts gebogen, $2\frac{1}{3}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Z. lang. Die 8 bis 12 Linien langen Stiele sind dunkelroth. Die Frucht ist klein, breitgedrückt, und die größte 15 Lin. hoch, 16 breit, und 14 dick. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne schön lebhaft roth, und zwar am Geländer noch stärker. Das Fleisch ist sehr dunkelgelb. Sie hat nicht gar zu vielen Saft, aber von einem feinen und erhabenen Weingeschmacke. Der Stein ist braun, rauh, und gleichsam mit Sand überstreut, $7\frac{1}{2}$ Lin. hoch, 6 breit, und $4\frac{1}{2}$ dick. Er enthält eine süße Mandel. Am Geländer reift die Frucht um die Hälfte des Julius.

7. Armeniaca fructu parvo, rotundo, hinc flavo, inde rubescente, Fr. Abricot de Portugal. D. portugiesische Aprikose. Dieser Baum ist ziemlich fruchtbar, wird aber niemals so groß, als der gemeine Aprikosenbaum. Die Blumen sind etwas röthlich; viele davon haben 6 Blumenblätter. Die Blätter sind klein, länglich, sehr fein, und nicht tief ausgezackt. Sie sind 3 Zoll lang, 2 Z. 3 Lin. breit. Die Frucht ist klein, rund, und hat 15 Lin. am Durchmesser, und an der Höhe etwas weniger. Die Haut ist zerbrechlich, bisweilen etwas bitter, von hellgelber Farbe. Die gegen die Sonne zu stehende Seite färbt sich sehr wenig, und ist mit einigen, theils rothen, theils braunen, erhabenen Flecken besezt. Das Fleisch ist dunkelgelb, fein, delicat, und hängt etwas am Steine. Sie hat vielen Saft von erhabenem Geschmacke, daher sie auch für eine von den besten Aprikosen gehalten wird. Der Stein ist glatt, $8\frac{1}{2}$ Lin. lang, 7 breit, und 5 dick. Die Mandel ist bitter. Diese kleine Aprikose reift gegen die Hälfte des Augustes.

8. Armeniaca fructu parvo, compresso, hinc violaceo, inde è flavo rubescente, nucleo dulci. Fr. Abricot violet. D. violette Aprikose. Die Frucht ist klein, hat höchstens 18 Lin. in der Höhe, 18 am großen, und

16 am kleinen Durchmesser. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne roth, und fällt ins Violette; auf der andern Seite aber gelbröthlich, und bisweilen holzfarbig. Das Fleisch ist gelb, fällt in das Rothe, und gleichet ziemlich den sogenannten Melonen mit dem rothen Fleisch. Der Saft ist süß, aber nicht überflüssig, und von keinem erhabenen Geschmacke. Der Stein hängt etwas am Fleische, ist 9 Lin. lang, 8 breit, und 5 dick. Das Holz an diesem Steine ist nicht hart, und die Mandel süß. Die Frucht reift zu Anfange des Augustes.

Zu Trianon zieht man einen kleinen Aprikosenbaum, dessen Triebe dünn, etwas lang, auf der Seite im Schatten grün, und auf der andern violet sind. Seine kleine Blätter sind gegen den Stiele zu breit, und endigen sich vorn wie ein Blatt vom Pflaumenbaume. Sie haben eine grüne, aber dunklere Farbe, als alle andere Aprikosenblätter. Die Haut von der Frucht ist völlig dunkelbraun, und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist sehr stark dunkelbraun. Diese kleine Frucht schmeckt angenehm, und man nennt sie die schwarze Aprikose.

6. Armeniaca fructu parvo, compresso, è flavo hinc nonnihil rufescente, inde virescente. Fr. Alberge; Abricot-Alberge; D. Alberge-Aprikose. Dieser Baum wird so groß, als der gemeine. Er hat mehr Holz, und kömmt besser in freyer Luft fort, als am Geländer. Die Triebe sind dünn, glatt, fast völlig roth, und nur auf der Seite im Schatten sehr wenig grün. Die Blätter sind klein, gegen den Stiel zu breit; der Rand ist gezahnt, und hat an den Zähnen wieder Auszackungen. Sie sind $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, und 2 Z. 8 Lin. breit. Der 10 bis 15 Lin. lange Stiel, ein Theil der großen Rippe, und auch einige kleine Adern sind dunkelroth. Die Frucht ist klein, der Höhe nach breit gedrückt, und nimmt am Kopfe an der Dicke etwas ab. Sie hat an der Höhe 15 Lin., etwas weniger am großen Durchmesser, und 13 Lin. am kleinen. Die Haut ist im Schatten grüngelblich. An

der

der Sonnenseite hat sie eine dunkelgelbe Holzfarbe, und ist mit sehr kleinen röthlichen Flecken besetzt, welche grossen erhobenen Puncten gleichen. Selten hat sie etwas rothes. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, stark dunkelgelb und röthlich. Der Saft ist häufig, und hat vielen, erhabenen, weinähnlichen Geschmack, mit etwas Bitterm vermischt, welches nicht unangenehm ist. Der Stein ist groß und platt, 9½ Lin. hoch, 9 breit, 9½ dick. Die Mandel ist groß, vollkommen, und bitter. Sie reift in der Hälfte des Augustes.

Dieser Alberge-Aprikosenbaum wird gemeiniglich durch die Samen vermehrt, daher sich auch einige Verschiedenheiten an den Blättern und andern Theilen der einzelen Stämme finden.

10. Armeniaca fructu maximo, compresso, hinc fulvo, inde rubescente. Fr. Abricot de Nancy. D. Aprikose von Nancy. Dieser Baum kömmt dem gemeinen an Größe gleich, oder übertrifft solchen noch. Die Triebe sind dick und stark, auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün, und sehr stark mit grauen Puncten getüpfelt. Die Blätter sind groß, breit, und gegen den Stiel mehr gerundet, als die vom Albergier. Sie sind 3 Zoll, 9. Lin. bis 4 Z. 6 L. lang, und 3 Zoll bis 3 Z. 9 Lin. breit. Der schön roth gefärbte Stiel ist dick, und 20 Lin. bis 2 Zoll lang. Die Frucht ist um vieles größer, als die vom gemeinen Aprikosenbaum. Sie pflegt in der freyen Luft 2 Zoll, 8 Lin. hoch zu seyn, und eben so viel an ihrem großen Durchmesser, und 20 bis 24 Lin. am kleinen, zu haben. Sie ist breit gedrückt, und selten von regelmäßiger Gestalt. Die Haut ist auf der Seite im Schatten fahlgelb, und öfters mit etwas Grün vermischt, wenn der Baum am Geländer steht. Die Seite an der Sonne ist fahl, und hat etwas weniges vom Rothen. Das Fleisch ist gelb, und spielt ins Rothe, ist sehr schmelzend, und wird auch, wenn gleich die Frucht die höchste Reife erlangt hat, weder trocken

cken noch teigicht. Sie hat vielen, sehr angenehmen, und dieser Aprikose besonders eigenen Saft von erhabenem Geschmacke. Der Stein ist groß, platt, unebener, als der vom gemeinen Aprikosenbaume, und viel dicker auf der Seite, welche 3 sehr weit herausstehende Kanten hat. Er ist 14 Lin. lang, 12 breit, und 7 dick. Die Mandel ist bitter. Diese Aprikose verdient, wegen ihrer Größe und ihres vortrefflichen Geschmackes, die erste Stelle, und wird in der Hälfte des Augustes reif.

Erziehung und Pflegung. Der Albergier pflanzt sich durch die Samen fort, ohne auszuarten, oder zu variiren, oder doch wenigstens nicht viel. Die Samen von den andern Aprikosenbäumen bringen selten ihre Sorten wieder. Die daraus hervorkommenden Bäume haben gemeiniglich kleine Blätter. Sie tragen wenige und viel kleinere Früchte, die einen bittern und wilden Geschmack haben, und daher besser zum Einmachen, als zum Essen, taugen; und ungeachtet man die Aprikosenbäume aus ihren Kernen ziehen kann, pflegt man doch lieber, um die guten Arten zu vermehren, dieselben auf wilde Aprikosen- oder Pflaumenbäume von Sanct-Julian, schwarze Damascener, oder Cerisette, zu pfropfen.

Die wilden Aprikosenbäume sind vornämlich sehr vortrefflich, um geschlachte Aprikosen- Pfirsich- und Pflaumenbäume darauf zu pfropfen. Der Aprikosenbaum wird auf den Pflaumenbaum in den Spalt gepfropft, noch besser aber, mit dem sogenannten schlafenden Auge auf den Aprikosen- und Pflaumenwildling. Der Aprikosenbaum von Nancy schlägt auf dem Mandelbaum sehr gut an. (Man sagt, wenn Augen von Aprikosenbäumen in süße Mandelstämme gesetzt würden, so würden die Aprikosenfrüchte Steine zeugen, deren inwendiger Kern so süß als eine Mandel schmeckt, die Früchte selbst aber würden alsdann etwas kleiner ausfallen.) Der aus dem Angoumois und der Albergier werden auch darauf gepfropft; aber der Schild löst sich leicht ab.

Man zieht den Aprikosenbaum freystehend, entweder als einen hochstämmigen, oder als einen Zwergbaum. Es wird zwar die Frucht alsdann kleiner, bekömmt aber meht Farbe, und erhabenen Geschmack, daher sie zum Essen roh vorgezogen wird. Aber diese freystehenden Bäume bringen oft keine Früchte, wenn sie nicht in einem kleinen mit Mauern umschlossenen Garten, oder in einem Hof, oder an einem andern vor den rauhen Winden und Frost verwahrten Orte stehen, als wodurch sie in den großen und offenen Gärten sehr oft beschädigt werden. Um alle Jahre gewiß Früchte zu bekommen, muß der Aprikosenbaum an ein Geländer gepflanzt werden. Er nimmt alle Lagen an, auch sogar die gegen Norden, wo sich die Blüthe später öffnet, und daher weniger Gefahr ausgesetzt ist. Die Frucht färbt sich zwar nicht, taugt aber desto besser zum Einmachen, wozu die Aprikosen hellgelb seyn sollen. Indessen sind ihm die Lagen gegen Morgen und gegen Abend die anständigsten; denn, wenn sie vollkommen Mittag haben, so macht die große Hitze, daß sie mehlicht werden, ehe man sie noch essen kann.

Die meisten ziehen die Aprikosenbäume 6 oder 7 Schuh hoch, oder oculiren sie auf Stämme, welche diese Höhe haben; es ist aber niemanden zu rathen, solches zu thun. Denn, je höher die Wipfel dieser Bäume sind, desto mehr sind sie auch im Frühlinge den brennenden Winden ausgesetzt, wovon die Blüthe nur gar zu oft zu Schanden gerichtet wird; auch kann die Frucht im Sommer eher von dem Winde abgeworfen werden, insonderheit, wenn zur Zeit, da die Früchte reif sind, dieselben stark wehen sollten, da sie dann, wenn sie hoch herabfallen, zerstoßen werden und verderben; aus diesem Grunde sind die halbstämmigen Bäume, die ungefähr $2\frac{1}{2}$ oder 3 Schuh hoch sind, den höhern vorzuziehen, oder man setzt dieselben lieber als Zwerge an ein Spalier; auch können die Spalierbäume im Frühlinge, wenn schlimmes Wetter einfällt, bequemer bedeckt werden.

Die

Die Rabatte unten an der Wand muß wenigstens 4 Schuh weit seyn. Ist der Boden feucht, kalt und lettig, so muß man die Rabatten so weit über die ebene Fläche des Bodens erhöhen, als es sich will thun lassen, und unten hinein Steine oder altes Mauerwerk legen, damit die Wurzeln nicht unter sich treiben. Pflanzt man aber auf einen kreidigen, sandigen Boden, so ist es besser, die Rabatte mit einer guten lehmigen Erde zu erhöhen, damit sie eine gehörige Dicke bekomme, als sie durch Ausgrabung der kreidigen oder sandigen Erde zu vertiefen. Denn ungeachtet dieselbe, der ganzen Breite der Rabatte nach, welche 8 Schuh austragen muß, ausgegraben, und die gemachte Grube wieder mit guter Erde angefüllt wird, so werden doch die Wurzeln der Bäume in wenigen Jahren sich über diese Länge hinaus erstrecken, und alsdann, wenn sie auf den kreidigen und sandigen Boden kommen, im Wachsthume gehindert werden. Dieses wird verursachen, daß ihre Blätter zeitig im Jahre abfallen, und daß die Früchte klein, trocken, und von schlechtem Geschmacke, auch die jungen Triebe der Bäume schwach seyn werden.

Ueberhaupt muß man, nach Miller's Rathe, zu diesen und allen andern Sorten von Fruchtbäumen, einen Boden wählen, welcher aus frischer ungebrauchter Erde von einer Weide besteht, welche man ungefähr 10 Zoll tief, samt dem Rasen nimmt, und wenigstens 10 Monate faulen und mürbe werden läßt, ehe man sie braucht; dabey muß sie öfters umgewandt werden, damit sie sich versüße, und die salpeterigen Lufttheile anziehe.

Wenn die vorige Erde aus der Rabatte herausgenommen worden, muß wieder frische dagegen hineingefüllt werden, und wenn die Rabatten damit 2 Monate vorher angefüllt werden, ehe man die Bäume hineinsetzt: so setzt sich der Boden besser, und sinkt nicht so leicht nach Pflanzung der Bäume hinein. Bey

Anfül-

Anfüllung der Rabatten soll man den Boden 4 bis 5 Zoll höher anlegen, als man ihn haben will, damit er sich setzen könne.

Sind nun die Rabatten solchergestalt zubereitet worden, so müssen solche Bäume ausgesucht werden, welche vom Oculiren an nur ein Jahr lang gestanden, und wenn der Boden trocken oder von mittelmäßiger Beschaffenheit ist, soll man den October, als die beste Zeit zum Pflanzen, wählen, zumal da man um diese Zeit in der Baumschule besser wählen kann, ehe die Bäume von andern durchsucht worden. Um diese Zeit aber muß man keinen Theil am Gipfel abschneiden, es müßten denn einige starke, hervorstehende Schossen seyn, welche nicht an die Wand zu bringen wären, welche man ganz wegnehmen kann.

Sind die Bäume zugerichtet, so muß man die Weite abzeichnen, in welcher sie zu stehen kommen sollen, und diese kann sich in einem guten fetten Boden, oder an einer niedrigen Wand, auf 20 und mehr Schuh erstrecken; in einem mittelmäßigen Boden aber ist eine Weite von 18 Schuh groß genug. Hierauf macht man eine Grube, wo jeder Baum stehen soll, und setzt den Stamm ungefähr 4 Zoll von der Wand weg, doch so, daß der Wipfel sich gegen die Wand neige. Ist nun der Baum in der Erde festgemacht worden, so heftet man die Aeste an die Wand an, damit sie nicht hin und her gerissen werden; die Oberfläche des Bodens aber bedeckt man, rund um die Wurzel herum, mit verfaultem Dünger, um die Kälte abzuhalten. Man kann sie solchergestalt bis in den Februar stehen lassen; hernach aber, wenn gut Wetter einfallen sollte, muß man die Zweige der Bäume los machen, jedoch ohne Beschädigung der Wurzel; und wenn man sich mit einem guten Messer versehen, so setzt man den Fuß dicht an den Stamm des Baumes, und nachdem man die linke Hand unten an denselben gelegt, damit er nicht Schaden leide, schneidet man

mit

mit der rechten Hand den Gipfel des Baums ab, so daß ungefähr 4 bis 5 Augen noch über dem Orte bleiben, da er oculirt worden, und die schiefe Seite gegen die Wand zu stehe.

Wenn im Frühlinge nasses Wetter einfällt, muß man die Bäume dann und wann gelinde begießen, auch zugleich mit dem Sprengkruge die Gipfel derselben besprengen, imgleichen, wie bey den Aepfeln gezeigt werden soll, Rasen oder andere Streu um die Wurzeln legen, damit sie den Sommer hindurch nicht trocken werden. Wenn neue Zweige hervorkommen, macht man sie an der Wand, in einer niedrigen oder horizontalen Lage, fest; solche Schossen aber, welche vorwärts wachsen, müssen ganz bey Seite gebracht werden. Dieses muß so oft wiederholt werden, als es nöthig ist, um zu verhindern, daß sie nicht von der Wand herab hängen.

Um Michaelis, wenn die Bäume zu wachsen aufhören, muß man ihre Zweige losmachen, und sie, nach Beschaffenheit ihrer Kräfte, beschneiden. Ein starker Zweig kann 8 oder 9, ein schwacher aber soll nicht über 5 oder 6 Zoll lang gelassen werden. Wenn man seine Schossen beschnitten hat, bindet man sie so niedrig, als möglich.

Im zweyten Sommer muß man, wie im ersten, darauf Acht haben, daß man alle gerade ausgehende Schossen, wenn dergleichen hervorkommen, bey Seite schaffe, und die andern dicht an die Wand und niedrig anheste, so daß die Mitte des Baumes frey sey; auch schneidet man niemals einen Schossen im Sommer ab, es müßte dann seyn, daß man Zweige haben wollte, welche die leeren Plätze der Wand anfüllen sollten; doch muß auch dieses niemals später, als im April, geschehen. Um Michaelis beschneidet man die Zweige, wie im ersten Jahre. Die stärkern können 9 oder 10, die schwächern aber aufs höchste 6 oder 7 Zoll lang gelassen werden.

Mit

Mit der Wartung im folgenden Jahre verhält es sich fast eben so; doch hat man dieses nur zu merken, daß die Aprikosen ihre Blüthknospen nicht allein auf dem letztjährigen Holze, sondern auch an den Spitzen und Reisern tragen, welche das zweyjährige Holz treibt; daher man sich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man sie bey der Sommerwartung nicht verletze.

Ferner muß man beobachten, daß beym Winterschnitt die Zweige so beschnitten werden, daß jeder Theil des Baumes mit frischem Holze versehen werde, und man ja nicht unterlasse, alle freche Zweige gänzlich abzuschneiden, oder, sobald als sie hervortreiben, bey Seite zu schaffen, indem sie den fruchtbaren Zweigen nur den Saft nehmen würden, als welche nicht stark genug seyn können, wenn sie anders guter Art sind.

Aus dem Aprikosenbaume läuft ein Gummi, welches man, wie **Dühamel** glaubt, als versüßend und verdickend, anstatt des arabischen Gummi brauchen könnte. Das Auslaufen dieses Gummi ist eine Krankheit dieser Bäume, welche viele Zweige zu Schanden macht.

Gebrauch und Nutzen. Die Aprikose macht, so wie alle übrige frühzeitige Früchte, theils roh, theils mit Zucker eingemacht, oder sonst auf eine andere Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie ist zwar roh gut genug zu essen; mit Zucker aber eingemacht, bekömmt sie einen sehr hohen Geschmack, da sie vor sich selbst wenig davon empfinden läßt, deswegen man sehr gute trockene und nasse Confitüren daraus macht. Man nimmt auch hiezu grüne Aprikosen, ehe der Stein noch gebildet ist, welche aber unangenehm schmecken. Man macht auch mit den reifen Aprikosen ganz guten Ratafia.

In sehr heißen Jahren verliert die Aprikose, wenn sie lange auf dem Baume bleibt, ihre natürliche Herbe, und wird fast so delicat, als wenn sie mit Zucker eingemacht wäre.

In Holland haben die Aprikosen ein weiches Fleisch, und sind fast lauter Saft, welches von der Feuchtigkeit des dasigen Bodens herzuleiten ist.

* Die Aprikosen heißen darum Mala armeniaca, oder epirotica, weil die ersten, die man in Europa gesehen hat, aus Armenien und Epirus nach Rom gekommen sind. Zu den Zeiten des Plinius war dieses Obst noch etwas Seltenes. Wenn das Gummi oder Harz, welches dieser Baum bey sich führt, den Gang des Saftes hindert, setzt es den Baum in Gefahr, vornämlich, wenn es an dem Orte, wo das Pfropfreis oder Auge eingesetzt ist, ausbricht, da alsdann dem Auge schwerlich zu helfen ist. Bricht aber das Harz nur an einer Seite eines Astes aus, so schneidet man es aus, verstreicht die Wunde mit Lehm, schlägt ein Tuch darum, und verbindet es.

Das Fleisch an allen Aprikosen ist etwas mehlicht und faserig, und man hält diejenigen für die besten, welche am wenigsten mehlicht, sondern groß und fleischig sind, einen süßen, aber dabey reizenden, Geschmack haben, und deren Fleisch sich leicht vom Steine ablöset. Schlecht nennt man sie, wen sie trocken und mehlicht, und zwar süß, aber unschmackhaft oder gar stockig sind. Die Aprikosen würden daher weniger, als anderes Obst, geachtet seyn, wenn wir nicht die Abwechslung liebten; zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug. Sie werden nämlich im Julius und August reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die besten Kirschen vorbey sind, es uns also angenehm ist, eine Veränderung zu haben. Sie kälten und versäuern den Magen nicht so, und sind nicht so leicht schädlich, wie die Pflaumen und Pfirschen, vielmehr stärkt ein mäßiger Gebrauch derselben das Herz, erweckt Lust zum Essen, und ist der Brust heilsam. Zu viel verdirbt den Magen, und verursacht viele Blähungen.

Der Stein wird leicht geöffnet, wenn man an der scharfen Seite, wo die Furchen sind, in der Mitte die Schärfe

des

des Messers nur so weit einsetzt, daß der Stein daran hängt, und alsdann das Messer mit einem gewissen Ruck von oben auf den Tisch fallen läßt, daß die untere Kante des Steines den Tisch berührt, so springt er wie Glas mitten von einander.

Oder man faßt das Heft des Messers zwischen den drey Hinterfingern der linken Hand, und dessen Schneide zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger, so daß diese mit der Schärfe eben parallel stehen, legt alsdann den Stein auf die beyden Finger, daß er recht mitten über der Schneide schwebe, und schlägt mit einem Schlüssel oder einem andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man faßt das Heft des Messers, wie vorhin, und hält den Stein zwischen dem Daumen und Zeigefinger quer über der Schneide; alsdann werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein allmählich aufbersten machen.

Wenn man die im Steine befindliche Mandel in einem Tranke einnimmt, soll dieses die Fieberhitze dämpfen, und die Würmer tödten. Man preßt auch aus diesem inwendigem Kerne, wie aus den andern Mandeln, ein Oehl, welches bey der hitzigen Geschwulst des Afters in der goldenen Ader, zu den Schrunden der Brüste, wider das Brausen der Ohren und die Taubheit, gut ist.

Die Aprikose ist eine von denen Früchten, welche am mehresten beym Einmachen gewinnen, und alsdann der Gesundheit noch zuträglicher sind; denn durch das Kochen mit Zucker erhält sie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geschmack, indem der Zucker die Bestandtheile mehr auflöst und entwickelt, und die schleimige Feuchtigkeit verdünnt und zertheilt.

Getrocknete Aprikosen. Man nimmt Aprikosen, wenn sie recht reif sind, und drückt, anstatt sie, wie die Pfirsichen, zu öffnen, den Kern heraus, und nimmt denselben nur durch den Ort des Stieles, wo er heraus geht. Diese ganzen Aprikosen werden

ungeöffnet auf ein Bret gelegt, und wie die Pfirschen getrocknet.

Eine andere Art, sie zu trocknen. Man nimmt Aprikosen, steckt in jede, statt des Kerns, einer Erbse groß Zucker, füllt ein porzellanen Gefäß damit voll, macht einen Deckel von Teig darüber, schiebt sie in den Ofen, wenn sich das Brod zu färben anfängt, und läßt die Terrine so lange im Ofen stehen, bis er erkaltet ist. Hernach setzt man sie auf Schiefertafeln; und wann die Aprikosen trocken genug sind, bestreuet man sie mit Zucker, weil sie noch warm sind, und packt sie zween Tage darauf, wenn sie trocken geworden sind, in Schachteln.

Eingemachte grüne Aprikosen. Man nimmt grüne Aprikosen, welche ganz frisch gebrochen sind, thut sie in eine Serviette, und streuet, nach der Menge, so man davon machen will, eine Handvoll des feinsten Salzes, so man haben kann, darüber, feuchtet sie darauf mit einem Löffel voll Wasser oder Essig in eben derselben Serviette an; dieses nimmt ihnen ihre Wolle, d. i. ihre erste Haut, weg; sodann wirft man sie in frisches Wasser, und wäscht sie wohl. Man darf dieses erste Wasser nicht weggießen, man kann es abhellen lassen, und wenn es klar ist, kann man es kochen lassen, und das Salz, nebst der ersten Haut, daraus ziehen. Nachdem sie in diesem ersten Wasser wohl gewaschen worden, thut man sie in anderes frisches Wasser, und wäscht sie wieder wohl; darauf läßt man Wasser in einer Pfanne sieden, und wirft die Aprikosen, nachdem sie in einem Siebe wohl abgetröpfelt sind, in das siedende Wasser; dabey man von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle eine oder mehrere heraus nehmen, und mit einer Nadel versuchen muß, damit sie nicht zu viel kochen. Geht die Nadel leicht hinein, so nimmt man sie vom Feuer weg, und wirft sie mit der Schaumkelle in frisches Wasser. Alsdann nimmt man geläuterten Zucker, läßt ihn sieden, (doch muß er nicht zu sehr gekocht werden,) wirft die Aprikosen hinein,

hinein, und läßt sie bey gelindem Feuer sieden. Sie werden sofort grün und schön; gleichwohl muß man sie ein wenig ruhen lassen, damit sie ihre Feuchtigkeit verlieren, und den Zucker annehmen. Alsdann kann man sie geschwinde fertig machen, damit sie ihre Grüne behalten.

Will man eine andere Manier haben, sie zu häuten, so mache man eine Lauge von frischer Holzasche, und werfe, wenn die Asche kocht, die Aprikosen in diese Lauge unter die Asche, und lasse sie so lange kochen, bis sie ihre wollichte Haut fahren lassen, wenn man sie ganz gelinde mit den Fingern reibt. Hat man keine gute Holzasche, so kann man eine Lauge von einem Pfunde Weinsteinasche machen; darauf wirft man sie zweymal in frisches Wasser, wäscht und reinigt sie wohl. Das erste Wasser mit dem Salze ist das beste und am ersten gemacht; sie werden grüner und schöner davon. Was den Zucker anbelangt, so muß man Pfund gegen Pfund nehmen, wenn man sie aufbewahren will; sonst aber ist ein halb Pfund Zucker auf ein Pfund Aprikosen hinlänglich.

Grüne Aprikosen auf eine andere Art eingemacht. Man nimmt ungefähr eines Pfundes schwer grüne Aprikosen, gießt einen Einmachkessel oder Pfanne halb voll Wasser, wirft 2 bis 3 gute Schaufeln voll frischer Holzasche, oder auch für 3 bis 4 Dreyer Weinsteinasche hinein, und wenn diese Lauge gekocht, und 7 oder 8 Sude gethan hat, die Aprikosen dazu, die man ganz gelinde umrühren, und vermittelst der Schaumkelle durch Befühlen versuchen muß, ob sie ihre rauche Haut fahren lassen. Sobald sie dieselbe gehen lassen, muß man sie vermittelst der Schaumkelle in das frische Wasser werfen, mit den Fingern reinigen, und wieder in ander frisches Wasser legen, darauf aber in eine Einmachpfanne voll siedenden Wassers thun, und sie weichen lassen, welches man kochen nennt. Nach diesem

versucht man mit einer Nadel, ob sie gekocht sind; geht diese leicht hinein, ohne daß man stark drücken darf, so gießt man ½ Maß, oder auch so viel als Aprikosen, geläuterten Zucker in eine Einmachpfanne, und nimmt, wenn er kocht, die Aprikosen, welche man in einem Siebe oder anderswo wohl abtropfen lassen, und schüttet sie hinein, läßt sie ganz sacht ein paar Dutzend Sude thun; und wenn man sieht, daß sie grün zu werden anfangen, läßt man sie geschwinde noch 6 bis 7 Sude thun, und nimmt sie vom Feuer weg. Wenn dieses geschehen ist, und sie umgerührt und geschäumt worden, läßt man sie kalt werden und zu Tische tragen.

Eingemachtes von reifen Aprikosen. Man nimmt ein Dutzend Aprikosen, schneidet sie mitten von einander, schlägt die Kerne derselben auf, nimmt die Mandeln heraus, schält sie, und hält sie bereit, damit man sie nachher in das Eingemachte werfen könne; thut ½ Pfund Zucker in eine Einmachpfanne, läßt ihn zergehen, und legt, wenn er gekocht hat, die Hälfte von den Aprikosen hinein, läßt sie etwann 30 Walle sieden, und schüttet die Mandeln darüber; alsdann nimmt man sie vom Feuer ab, und rührt sie sacht um, damit der Schaum zusammen komme, den man mit Papier wegnehmen kann. Wenn die Aprikosen ihre Feuchtigkeit haben fahren lassen, setzt man sie wieder über das Feuer, läßt sie 10 oder 12 Sude thun, nimmt den etwann noch darauf befindlichen Schaum weg, läßt sie kalt werden, und zu Tische tragen. Wären die Aprikosen etwann zu hart, so kann man sie erst im Wasser aufkochen, und wieder trocken werden lassen, ehe man sie in den Zucker thut. Man kann auch, wenn man will, ihnen die Haut abziehen. Wenn sie geschält sind, wird das Eingemachte schöner, aber es hat nicht so viel Geschmack; denn mit der Schale schmeckt es stärker nach der Frucht, welches angenehmer ist. Es ist noch zu erinnern, daß der Zucker, ehe man sie hinein thut, so stark als ein Syrupp gekocht

kocht seyn muß, sonst würde alles zu einem Safte werden.

Eingemachtes von gerösteten Aprikosen. Man nimmt Aprikosen, Pfirsichen oder Pflaumen nach Belieben, und läßt sie über glühenden Kohlen auf allen Seiten rösten; alsdann zieht man ihnen die Schale ab, legt sie in eine Schüssel, oder in eine kleine reine Einmachpfanne, schüttet 1 oder 2 gute Händevoll gestoßenen Zucker nebst ½ Glase voll Wasser dazu, rührt sie darauf über dem Feuer um, und läßt sie 4 oder 5 Mal aufsieden, damit der Zucker zergehe. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer ab, und sprützt, wenn man sie auftragen lassen will, etwas Citronen- oder Pomeranzensaft darüber.

Andere Confecte von Aprikosen, welche weder allzu reif, noch allzu grün sind. Wenn man sie ganz haben will, muß man mit einem Messer, nachdem man einen kleinen Schnitt an der Spitze der Aprikose gemacht hat, den Kern zu unterst am Stiele hinaus stoßen; und wenn man deren 4 Pfund auf diese Art zubereitet hat, muß man siedendes Wasser über dem Feuer haben, und die Aprikosen hinein schütten. Hiebey muß man Acht haben, daß sie sich im Wasser nicht zerkochen. Man hebt sie reinlich mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt sie in einem Siebe trocken ablaufen. Alsdann muß man 4 Pfund geläuterten Zucker haben, der so dick gekocht seyn muß, daß er an einem Federkiele hängen bleibe. Hierein legt man die Aprikosen ganz sacht, eine nach der andern, setzt sie über das Feuer, und läßt sie nur 2 oder 3 Sude thun, nimmt sie vom Feuer ab, und läßt sie kalt werden. Hiedurch lassen sie ihre Feuchtigkeit und Wasser fahren, und nehmen Zucker an. Man läßt den Zucker abtropfen, und wieder kochen. Wenn er 7 oder 8 Sude gethan hat, legt man die Aprikosen wieder hinein, und läßt sie 5 bis 6 mal übersieden; sodann läßt man sie 2 oder 3 Stunden, oder, wenn man will, auch bis den andern

Tag, ruhen, setzt sie alsdann wieder über das Feuer, macht sie vollends fertig, und verwahrt sie flüssig mit ihrem Syrupp in steinernen Töpfen.

Will man sie aber trocken haben, welches man halbgezuckert, Fr. à mi-sucre, nennt: so lege man sie auf Schieferſteine, nachdem man sie abtropfen lassen, stäube gestoßenen Zucker durch ein seidenes Tuch darüber, und setze sie in die Trockenkammer. Wenn sie auf dieser Seite ganz trocken sind, wendet man sie um, und legt sie ordentlich in ein Sieb, oder auf eine Flechte, und bestäubt sie ebenfalls mit gestoßenem Zucker durch das seidene Tuch oder Haarsieb; wenn sie nun ganz und gar trocken sind, kann man sie in Schachteln mit grauem Papier legen, und wenn sie nach einiger Zeit feucht würden, das Papier nur verändern. Wenn man sie nur halb trocken, und ein Aprikosen-Brod daraus machen will, (Fr. mettre en oreille), geschieht es auf eben dieselbe Art. Man kann mit allen Arten von Pflaumen, und auch mit Pfirsichen also verfahren.

Wenn die Aprikosen zu ihrer völligen Größe gekommen sind, macht man sie mit der Schale, und ohne die Schale, ein. Den allergrünsten stößt man ihre Kerne heraus, und läßt sie nur ein wenig kochen, damit sie den grusigen Geschmack verlieren, worauf sie ungetrocknet mit einer Schaumkelle in den Zucker, der mit ein wenig Wasser zerlassen ist, gelegt werden; und verfährt alsdann damit bis zu Ende auf eben dieselbe Art, wie man die Pflaumen einmacht. Man muß $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu 1 Pf. Aprikosen nehmen.

Was die allzu reifen betrifft, so legt man sie, geschält sowohl als ungeschält, in den mit sehr wenig Wasser zerlassenen Zucker, ohne daß man sie zuvor kochen läßt; man darf auch nicht befürchten, daß sie zerfahren, denn der Zucker hält sie zusammen, und man nimmt sie, so zu sagen, noch ganzer aus dem Einmachkessel, als man sie hinein gelegt hat.

Einige

Einige legen die Mandeln aus ihren Kernen zwischen die Aprikosen in den Gefäßen, worin sie sind. Will man dieses thun, so muß man sie absonderlich in ein wenig Zucker einmachen; denn wenn man sie ungekocht dazu thut, machen sie das Eingemachte dünn und schimmlig.

Einige machen die Aprikosen auch auf folgende Art ein. Sie schälen sie, und bestreuen sie, anstatt in das Wasser zu legen, mit fein gestoßenem Zucker, lassen sie 1 oder 2 Tage so stehen, bis der Zucker geschmolzen ist; alsdann setzen sie dieselben über das Feuer, nehmen sie nach dem ersten Aufsieden wieder herunter, und lassen sie noch 2 Tage in ihrem Syrupp weichen, nach deren Verlauf sie dieselben vollends kochen, sodann in die Geschirre legen, nachher den Syrupp wieder aufkochen lassen, und ihn darüber gießen. Diese Art einzumachen aber ist etwas beschwerlich, und nicht so gut, wie die vorige.

Noch eine andere Art. Man sticht die Aprikosen über und über mit einer Nadel, damit der Zucker im Kochen desto leichter eindringe; wirft sie alsdann in das Wasser, verändert dasselbe, und läßt sie in anderm Wasser kochen. Wenn man sieht, daß sie in die Höhe steigen, nimmt man sie vom Feuer ab, und läßt sie kalt werden. Weil aber die grünliche Farbe ein wesentliches Stück der Schönheit dieses Eingemachten ist, so setzt man sie, wenn man sie vom Feuer abgehoben hat, wieder über ein kleines Feuer, deckt sie zu, und giebt Achtung, daß sie nicht kochen, weil sie dadurch zu Mus werden würden. Wenn die Aprikosen die Farbe bekommen, die sie haben sollen, legt man sie in Wasser, und kühlt sie ab; alsdann thut man sie in ein anders Wasser, worin gegen 1 Löffel voll Wasser 2 Löffel voll Zucker sind, damit fährt man fort, bis die Aprikosen darin untertauchen; und in diesem Zustande läßt man sie bis den andern Tag, da man sie in einer Pfanne über das Feuer setzt, wo sie nur brudeln, aber nicht kochen dürfen, welches man durch öfteres Umrühren mit irgend einem

einem Instrumente verhindern muß. Endlich nimmt man den folgenden Tag diese Aprikosen, welche man abtropfen läßt, und legt sie sacht in den Syrupp, den man 7 bis 8 Sude hat thun lassen; nimmt sie, so bald sie zu griebeln anfangen, von dem Feuer ab, läßt sie also bis den andern Tag stehen, da man sie alsdann 15 bis 20 Sude mit vermehrtem Zucker thun läßt. Den Tag darauf kocht man den Syrupp solchergestalt, daß, wenn man die Fingerspitze hinein taucht, und sie damit gegen den Daumen führt, und gleich wieder wegzieht, zwischen beyden sich ein Faden bildet, der auf einmal reißt, und Tropfenweise an dem Finger hängen bleibt; diesen Syrupp nennt man Glanzsyrupp, Fr. Sirop à lisse. Wenn dieses geschehen ist, läßt man sie nochmal bis den andern Tag stehen, da man den Syrupp etliche Walle thun läßt, damit er desto dicker werde. Alsdann legt man die Aprikosen hinein, die man nur über dem Feuer aufbrudeln läßt. Endlich läßt man den Syrupp zum letztenmal kochen, thut die Aprikosen hinein, und läßt sie 7 bis 8 mal übersieden, deckt sie aber während dieser Zeit zu, schäumt sie von einer Zeit zur andern ab, und hebt sie auf, wenn sie also gekocht sind.

Ein ander Eingemachtes von grünen Aprikosen. Man nimmt Aprikosen, und wäscht sie, wenn man sie mit ihrer Schale einmachen will, in einer Pfanne voll Wasser, worein man frische Asche gethan, und unter währendem Kochen die oben schwimmenden Kohlen mit einer Schaumkelle davon nimmt. Wenn man diese Art einer Lauge gekocht hat, und für gut hält, nimmt man sie vom Feuer ab, und läßt sie stehen, bis sie klar wird. Alsdann setzt man sie wieder über das Feuer, und wirft, wenn sie zu kochen anfängt, 2 oder 3 Aprikosen hinein; und wenn man sieht, daß die auf ihrer Schale sitzende Wolle sich leicht wegnehmen läßt, legt man die übrigen alle hinein, nimmt sie heraus, wischt sie mit einem Lappen ab, wirft sie in das frische Was-

ser,

ser, und wäscht sie wohl; sticht sie sodann mit einem dünnen Pfriem, wirft sie in anderes Wasser, läßt sie über dem Feuer stark sieden, bis sie gekocht sind, welches daraus erkannt wird, wenn sie sich leicht drücken lassen. Wenn alles dieses geschehen ist, nimmt man geläuterten Zucker, setzt ihn über das Feuer, und legt, wenn er zu kochen anfängt, die Aprikosen hinein; nachdem sie wieder abgetropft, bringt man sie bey gelindem Feuer, bis sie grün zu werden anfangen, und läßt sie, wenn sie den Zucker angenommen haben, über etwas abtropfen. Sodann gießt man den Syrupp darüber, so daß sie eingetaucht sind, läßt sie bis den andern Tag stehen, setzt alles in eine Pfanne über das Feuer, und läßt es ein wenig aufwallen; legt sodann die Aprikosen wieder in die Terrine, und läßt sie den andern Tag, während der Zeit, da man den Syrupp 7 oder 8 mal überkochen läßt, über einem Durchschlage abtropfen, thut etwas Zucker dazu, schüttet die Frucht wieder hinein, und läßt sie aufwallen; fährt damit 4 oder 5 Tage fort, und beobachtet dabey, daß man den Syrupp jedesmal mit Zucker vermehre, und die darein gelegten Aprikosen aufwallen lasse. Endlich läßt man sie so lange kochen, bis man denkt, daß sie gar sind, und der Syrupp dick genug ist, worauf man sie in Töpfe legen und aufheben kann.

In Frankreich macht man auch die Aprikosen, Pfirsichen, imgleichen die Reinette Glaude, in Branntwein ein. Man nimmt in dieser Absicht die schönsten Aprikosen ꝛc. die an Zwergbäumen zu finden, und nur halb reif sind, wirft sie in siedendes Wasser, und läßt sie am Feuer nur schäumen: man muß sie aber fleißig mit dem Finger anrühren, und verhüten, daß sie nicht zu weich werden. So bald sie anfangen sich drücken zu lassen, legt man eine nach der andern in kaltes Wasser, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nach diesem nimmt man auf jedes Pfund Früchte ¾ Pf. Zucker, läutert und siedet ihn nach Art des gebrochenen, verdünnet ihn sofort,

sort mit ½ Kanne oder ½ Quart Branntwein, thut die Aprikosen dazu, und läßt sie zugedeckt 3 oder 4 mal aufsieden; nimmt sie hernach vom Feuer, und läßt sie 2 Stunden stehen, daß sie kalt werden. Man nimmt sie sofort heraus in einen Durchschlag, und läßt den Zucker allein zugedeckt auf dem Feuer 5 oder 6 Sude thun. Alsdann läßt man die Aprikosen sacht hinein fallen, und sie noch 2 oder 3 mal aufwallen. Ehe man sie abnimmt, gießt man zu 5 bis 6 Pfund Früchte noch 1 Kanne oder ½ Quart Branntwein, und vermengt solchen mit dem Zucker. Das Glas wird mit einem Stöpsel und Pergament vor der Luft verwahrt; und man kann dergleichen Früchte hernach stosen, (en compôte), da sich der Branntweingeschmack verliert.

Aprikosen-Canelons, und Gefrornes von Aprikosen (Glace d'Abricots). Man zerquetscht ½ Pfund recht reife Aprikosen mit der Hand, mischt sie in eine Kanne Wasser, läßt sie 2 Stunden stehen, und drückt sie hernach sehr scharf durch ein Sieb, daß aller Saft heraus gehe. In diesem Safte muß 1 Pf. Zucker zerschmelzen; und wenn sich beydes wohl vermengt hat, setzt man es in einem Eistopfe auf Eis, daß es gefriere. Sodann wird dieses gut durchgearbeitet, und in Canelons-Formen gethan, die man in Papier einwickelt, und wieder auf Eis setzt. Wenn sie aufgetragen werden sollen, setzt man sich einen Kessel warmen Wassers zur Hand, taucht die Formen ein, daß sie sich ablösen, und hilft ihnen durch einen Schlag mit der flachen Hand, daß sie auf einen Teller, den man untersetzt, heraus fallen.

Aprikosen-Conserve. Man schält halb reife Aprikosen, schneidet sie in kleine Stücke, setzt solche auf ein schwaches Feuer, und kocht sie so lange, bis ein dickes Mus daraus wird. Zu 6 Unzen von diesem Mus läßt man 1½ Pfund Zucker nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, schüt-

tet

tet man das Mus hinein, und mengt es mit dem Rührlöffel recht durch einander. Die Conserve bringt man hernach in papierne Formen, und wenn sie geronnen und kalt ist, schneidet man sie in kleine Tafeln.

Aprikosen-Paste, Fr. Pate d'Abricots. Man suche schöne und recht reife Apri sen aus, schäle sie, und nehme den Kern heraus, la sie bey geringem Feuer trocknen, und rühre sie dab eständig mit einem Löffel oder Spatel um. Wenn sie wohl getrocknet sind, und die Paste derb genug ist, wirft man Zucker hinein, den man zu gleicher Zeit zubereitet haben und gar kochen lassen muß; diesen mische man gut unter einander, und lasse ihn, wenn er hinlänglich einverleibt ist, aufsieden. Hernach richte man ihn auf Schiefertafeln oder in Formen zu, und lasse ihn bey starkem Feuer trocknen.

Aprikosen-Ratafia. Es werden 50 recht reife Aprikosen in Stücke geschnitten, die harten Kerne zerschlagen, und die inwendigen weichen geschält und ganz klein geschnitten. Auf die Aprikosen gießt man eine Kanne weißen Wein, und läßt ihn auf einem Feuer so lange kochen, bis aller Saft heraus gekocht ist. Alsdann gießt man sie durch ein Sieb, daß der Saft hell und klar wird, und diesen in einen Krug, thut eben so viel Branntwein als Saft ist, und auf jede Kanne von diesem Getränke $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, nebst den Aprikosenkernen und etwas Zimmet dazu, verwahrt den Krug fest, und läßt diesen Ratafia 2 bis 3 Wochen also stehen. Nach dieser Zeit wird er durchgeseihet, in Flaschen gefüllt, und gut zugestopft.

Saft von Aprikosen, Fr. Marmelade d'Abricots. Man macht auch einen sehr guten Saft von Aprikosen, wenn man recht reife nimmt, und sie mit Zucker kochen läßt. Man nimmt 2 Kannen Wasser zu 2 Pf. Zucker, und 3 Pf. Früchte. Man läßt ihn dick einkochen zum Aufheben, thut sie in steinere Geschirre und Gläser, deckt sie zu, und verhält sich dabey wie bey andern Eingemachten.

Ein anderer. Man muß sehr reife Aprikosen nehmen, alles Harte, Fleckige und Faule wegthun, und sie stückweise in einen Einmachekessel schneiden. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man 4 Pf. in Stücke zerschnittene Aprikosen, und trocknet sie bis auf 2 Pfund. Zu diesen nimmt man 2 Pf. gestoßenen Zucker, nachdem man den Kessel vom Feuer genommen und gewogen hat, um zu sehen, ob sie so weit eingekocht sind. Darauf schüttet man den gestoßenen Zucker dazu, rührt alles mit dem Spatel wohl unter einander, setzt es darauf wieder ein Paar Minuten lang über das Feuer, damit sich der Zucker besser setze und einverleibe, und gießt es in Geschirre. Man kann auf Schiefertafeln oder in blechernen Formen einen Teig daraus machen.

Man kann aus einem oder ein Paar gekochten Aepfeln, mit 2 oder 3 Löffeln von diesem Safte vermischt, die unvergleichlichsten Torten, auch gestoßene Birnen machen.

Aprikosen-Torte. Man nimmt Aprikosen nach Belieben, schält und schneidet sie von dem Kerne hinweg, legt sie alsdann in eine Pfanne mit Zucker, und läßt sie also in der Gluth ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten, so richtet man ein Blatt von einem mürben Teige in eine Tortenpfanne, bringt die Aprikosen, wenn sie kalt sind, auf den Teig, schneidet den übrigen Theil davon rund herum, und macht einen Kranz darum, bestreicht die Bänder mit dem Gelben vom Ey, und setzt die Torte in den Ofen. Ist sie gebacken, so nimmt man sie heraus, reibt Zucker darüber, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel, richtet sie auf eine kleine Schüssel an, und giebt sie warm oder kalt auf den Tisch.

Aprikosen-Kernen-Wasser, Fr. Eau de noyaux, oder d'amandes d'Abricots. Zu 3 Maß Branntwein nimmt man von den inwendigen Aprikosenkernen ½ Pfund, stößt sie mit der Schale, und thut sie, nebst einem Quent Zimmet, einer Handvoll Coriander, und

2 Pf.

2 Pf. Zucker, in den Branntwein, worin alles 5 oder 6 Tage beysamen stehen bleibt. Hierauf läßt man 1 Kanne Wasser kochen, und wieder kalt werden, schüttet sie zu den übrigen in den Krug, seihet den Trank durch, und füllt ihn hernach in Flaschen.

Mittel, in wenig Jahren zu jungen Aprikosen- und Pfersingbäumchen zu kommen: st. im 22. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 350, f.

B. S. Beantwortung der Aufgabe: Ob die hochstämmigen Aprikosenbäume an den Wänden mehrere Früchte tragen, wenn sie stark pflegen beschnitten zu werden? st. im 19. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Vom Aprikosenbaum, s. Hrn. du Hamel Abhandl. von den Obstbäumen, aus dem Franz. übers. v. C. C. Oelhafen, 1. Th. Nürnb. 1771, gr. 4. S. 97 — 108, nebst 5 K. T.

Vom Aprikosenbaum, s. die aus Phil. Millers großem engl. Garten-Lexicon zusammengetragene vollständ. Anleit. zu der Pflanz. Erziehung und Wartung der Fruchtbäume, Bern, 1764, 8. S. 114 — 124.

Von den Aprikosen handelt Otto v. Münchhausen, im 2. St. des III. Th. seines Hausvaters, Hannov. 1767, 8. S. 367 — 376.

J. W. Tatter Beantwort. der Frage: Ob es anzurathen sey, die hochstämmigen Pfirsich- und Aprikosenbäume alle Frühjahre scharf zu beschneiden, oder solche ihrem freyen Wuchse zu überlassen? st. im 9. St. des Hannov. Magaz v. J. 1770.

Die sogenannte Aprikose von San-Domingo, Fr. Abricot de St. Domingue, gleicht unserer Aprikose an nichts, als an der Farbe ihres Fleisches. Die Frucht, welche, wie beym Cacaobaum, aus dem Stamme selbst oder dessen Hauptästen, hervor wächst, nicht aber an kleinen Aesten und Zweigen hängt, ist fast rund, zuweilen herzförmig; ihre gräuliche Schale ist so dick als ein Thaler, und zäh wie Leder; unter dieser Schale steckt eine gelbe, etwas bittere, gewürzhafte und fast wie Gummi schmeckende Fleischfrucht, die sehr gesund seyn soll.

*Arisarum*, siehe Arum, No. 3, 4 und 5.

Armenischer Bolus, siehe Bolus.

*Armenius flos*; siehe unter Nelke.

Armer Mann, wird an einigen Orten, insonderheit in der Mark Brandenburg, ein gewisses Essen genannt, welches aus Butter und Brod besteht. Man reibt nun-

nämlich altgebackenes Brod, und prägelt solches in heisser Butter, so ist das ganze Essen fertig.

Es berichtete daher einsmals ein Reisender seinem Freunde, er habe in dem Wirthshause des Mittags zween Wölfe einen armen Mann fressen gesehen, weil die Personen, so dergleichen Speise sich zurichten ließen, diesen Namen führten.

*Armes*, L. Arma; siehe Gewehr.

*Armilla*, siehe Arm-Band.

*Armilla magica*, siehe Ring. (Magischer Arm- oder Zauber-)

Arm-Feile, siehe Feile der Schlösser.

Arm-Leuchter, siehe Leuchter.

*Armoise*, Beyfuß; siehe Artemisia.

* *Armoisin*, Armozin, ist ein seidener Zeug, oder eine Art Taffet von mittlerer Güte, welche zu Lyon, und an verschiedenen andern Orten, vornämlich in Italien, verfertigt wird. Dieses Wort soll von dem italiänischen Armesino, oder dem Französischen Armoiries, den Namen haben, weil man sonst allerley Wappen darauf gedruckt. Die Lyoner Armoisins sind am Glanze die schönsten. Es giebt auch Halb-Armoisins, die vornämlich aus Avignon kommen, und von geringerm Preise und Güte sind; imgleichen dreydräthige. Die glatten Doppel-Armoisins, und die von Lucca, kommen am häufigsten vor. Man bekömmt auch Armoisine von allen Farben aus Ost-Indien, besonders aus Callombázard, über Bengala; diese aber sind schwächer und geringer, als die europäischen, haben auch mehrentheils (sonderlich das Carmesin und Rothe) leicht verschießende Farben, und wenig oder gar keinen Glanz. Es giebt deren zweyerley Arten; nämlich Arains, welches gestreifte oder würflige, und Damavars, welches geblümte Taffette sind. Ihre Länge ist von 7 bis 24 Ellen, und ihre Breite von $\frac{7}{16}$, bis $\frac{5}{6}$.

Armoniak, L. Gummi Ammoniacum; siehe Ammoniak.

*Armoniac*, L. Sal Ammoniacum; siehe Salmiak.

*Armo-*

*Armoracia*, Cochlearia folio cubitali, siehe wilder Meer-Rettig.

Armosin, Armozin; siehe Armoisin.

Arm-Ring, (Magischer) siehe Ring.

Arm-Säule, Meilen-Säule; siehe Wege-Säule.

* *Arnica Offic.* Alisma *Matth.* alpinum *Thal.* Lagea lupi. Damasonium s. Alisma *Lugd.* Nardus Celtica altera, & Plantago alpina *Lob.* Calendula alpina *Ger.* Caltha alpina *Gesn. Tab.* Chysanthemum latifolium *Dod.* Doronicum VI Pannonicum *Clus.* Doronicum plantaginis folio alterum *C. B.* Doronicum germanicum foliis semper ex adverso nascentibus villosis *I. B.* Ptarmica montana *Lugd.* Lyron & Aciyron *Diosc.* Almorge *Parac.* Aster luteus & Solidago buphthalmica. Fistula pastoris. Panacea lapsorum. Arnica (montana) foliis ovatis integris, caulinis geminis oppositis *Linn.* Fr. Arnique. Engl. Leopardsbane. D. Arnik, Berg-Wegebreit, Engel-Kraut, Engelsstrank-Kraut, Fall-Kraut, ungarische Gemsenwurz, Johannisblume, Laugen-Kraut, groß Lucians-Kraut, Marienkraut, Mutterwurz, Schmeerblume, Träuskraut, Waldblume, wälscher Wegerich, Wolverley, Wulverley. Der gemeine Kelch ist schuppig und kürzer, als die Strahlen der Blume. Sie hat eine zusammengesetzte Blume. Der Rand oder die Strahlen bestehen aus vielen kleinen weiblichen Blümchen, die sich ausbreiten, und am Ende in drey Theile zerschnitten sind. Die Scheibe oder die Mitte der Blume hat viel Zwitterblümchen, welche röhrig, und am Rande in 3 ungleiche Abschnitte getheilt sind. Ein jedes von diesen Blümchen hat 5 kurze Staubfäden, welche mit länglichen Kölblein gekrönt sind. Die weiblichen Blümchen haben ebenfalls 5 pfriemenförmige Staubfäden, aber keine Kölblein. Bey den Zwitterblüm-

chen liegt der Eyerstock unter der Blume, und unterstützt einen zarten kurzen Griffel, welcher oben eine zweyspaltige Narbe hat. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein einzeler länglichrunder Same, welcher mit langen zarten Federn gekrönt ist.

Diese wahre Arnica muß man nicht verwechseln mit dem falschen Fallkraut, Asteroides *Boerh.* oder Asteriscus calyce brevi auguftifol. genannt, welches um so leichter geschehen könnte, weil beyde zu einer Zeit blühen, und Blumen von gleicher Größe, und auch fast gleicher Gestalt, tragen. Sie wächst auf den Alpen wild, und ist ehemals meistens aus Böhmen zu uns gebracht worden; als aber ihr Arzeneygebrauch üblicher wurde, und man ihr deswegen in Deutschland fleißiger nachspürte, so hat sie sich auch hier an vielen Orten finden lassen; doch hat man lange Zeit die böhmische, und diejenige, die bey Plauen im Vogtlande wächst, für die beste gehalten.

Wenn man die Wurzeln in einen gehörigen Boden und in eine schickliche Lage setzt, vermehren sie sich gar sehr; denn sie treiben dicke fleischige Nebenwurzeln, welche sich unter der Fläche des Erdbodens sehr weit ausbreiten. Diese Wurzeln treiben viele eyrunde ganze Blätter, zwischen welchen die Blumenstängel hervor kommen, welche ungefähr 1½ Schuh hoch werden, und 2 bis 3 Paar Blätter haben, die gegen einander über wachsen. Oben auf dem Gipfel steht eine einzele gelbe Blume. Sie blüht im April und May; der Same aber wird im September reif.

Diese Pflanze liebt eine feuchte, schattige Lage; sie läßt sich im Herbste, wenn die Stängel zu verwelken anfangen, durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen, welches auch durch den Samen geschehen kann, den man im Herbste gleich darauf, wenn er reif geworden ist, aussäen muß, indem derjenige, welchen man im Frühlinge aussäet, öfters ausbleibt. Läßt man aber den

Sa-

Samen von selbst ausfallen, so werden die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgehen. Die jungen Pflanzen muß man vor dem Unkraute verwahren.

Ob die ächte Arnica eben diejenige Pflanze, welche Dioscorides unter dem Namen Damasonium beschrieben hat, und ob sie mithin den Alten schon eben so bekannt gewesen sey, ist noch ungewiß; aber um so viel gewisser hingegen, daß erst in dem ersten Viertel des jetzigen Jahrhunderts ihre Kraft durch angestellte vielfache Versuche die rechte Bestätigung erlangt hat. Zwar hatte bereits im J. 1675 Herr D. Fehr sie in den Ephemer. Nat. Cur. höchstens angepriesen, und dieselbe vortreffliche Wirkung, welche seitdem noch bekannter geworden ist, von ihr mit 16 Krankheitsgeschichten bewiesen, auch einen Kupferstich von der Pflanze hinzu gefügt; allein, ihr Gebrauch ist doch viele Jahre nachher noch nicht groß geachtet gewesen.

Er geschieht mehrentheils als Thee, oder auch in Bier oder Wein abgesotten, und an einigen Orten in der Altmark ist es zur Mode geworden, etwas davon gewöhnlich und beständig ins Bier zu thun; auch das Danziger sogenannte Joppenbier, welches die holländischen Schiffer als Arzeney mit sich nehmen, wenn sie nach Indien fahren, soll etwas hievon enthalten. Wurzel, Blumen und Blätter sind von einerley Wirkung, doch werden meistentheils nur die beyden letzten, und zwar am gewöhnlichsten zugleich mit einander, gebraucht. Da man aber angemerkt hat, daß bisweilen ein Erbrechen davon erregt wird, und man den Argwohn geschöpft, es möchte dasselbe von dem wolligen Wesen der Blumen herrühren, so haben Einige angerathen, die Blumen in ein Bündlein Leinwand zu binden, und also besonders abzusieden. Die Blumen haben einen aromatischen, aber nur sehr schwachen Geruch, und alle Theile der ganzen Pflanze einen desto schärfern Geschmack. Sie erregen ein Niesen, wenn nur etwas gedörrt in der Nähe davon zerrie-

ben oder zerschnitten wird. Man kann deswegen ein sehr gutes Niesepulver daraus bereiten, und vorgenannter D. **Fehr** hat mit größter Wahrscheinlichkeit schon damals gemuthmaßt, der Name Arnica sey hievon, oder von dem corrumpirten Worte Ptarmica, entstanden. Ueberdieß erweckt sie gern Ekel und Bangigkeit, und ist daher bey zärtlichen Personen mit Vorsicht zu gebrauchen, sowohl deswegen, weil sie stark reizt, als auch, weil in den Breßl. Naturgeschichten v. J. 1719, manche unglückliche Beyspiele davon aufgezeichnet zu lesen sind.

Um endlich auf dasjenige zu kommen, was sie so nützlich und berühmt gemacht hat, so zertheilt sie das aus seinen Gefäßen getretene und im Leibe stockende Geblüt, unter allen bekannten Gewächsen und Arzeneymitteln am kräftigsten und gewissesten. Sie thut dieses, es mag auch die Stockung von einer äußerlichen Gewalt, oder innerlichen Ursache, herrühren; doch noch vorzüglich in jenem, oder wenn sie vom Fallen, Schlagen, oder Stoßen, entstanden ist. Der Name Fallkraut, und Panacea lapsorum, rührt davon her; und die frischen Zufälle dieser Art sind es nicht allein, sondern auch veraltete, oder wenn gestocktes, angehäuftes Geblüt schon lange Zeit im Leibe verborgen getragen worden, müssen vor ihr weichen. Sie hilft in allen Zufällen, die von Verhaltung der monatlichen Reinigung und goldenen Ader entsprungen, desgleichen die von angehäuftem Geblüt in der Lunge, Leber und Milz entstanden sind, und mehrentheils Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Lungensucht, Auszehrung ꝛc. nach sich ziehen. Sind aber diese Krankheiten eine Folge äußerlicher Gewalt vom Fallen, Schlagen, Springen oder Verheben, so ist die Hülfe um so viel gewisser. Ihre Wirkung ist eben so unglaublich schnell, als groß und gewiß. Sie durchdringt, so bald sie im Leibe an den beschädigten Ort kömmt, sogleich die verstopften Gefäßchen, und macht die verdickte Feuchtigkeit mit solcher Gewalt flüssig, daß nicht selten dadurch

durch große Schmerzen daselbst erregt werden, welche aber nicht länger dauern, als bis alles verstopfte zertheilt, und das angehäufte und verdorbene aus dem Körper geschafft worden ist. Dieses geschieht, nach dem Unterschiede des Uebels und Ortes, durch verschiedene Wege; bisweilen durch den Urin, welches schon Lobel erkannt hat, manchmal vermittelst eines stark erregten Schweißes, und am gewöhnlichsten durch den Auswurf eines verdorbenen Geblütes und stinkenden Schleims, entweder aus der Lunge, oder durch den Stuhlgang. Etliche legen sie mit Nutzen auf die Brüche; auch erweicht sie die harten Beulen, übergelegt. Man giebt auch das Pulver von dem Kraute und Wurzel dem Viehe ein, wenn es nicht fressen kann, wie auch in grassirenden Seuchen. Camerarius meldet, daß die Bauern es dem Viehe gesotten zu trinken geben, wenn sie vermeinen, daß es etwas giftiges gefressen habe, oder von giftigen Thieren verletzt worden sey. Wenn ein Rind vom andern gestoßen worden, wird eine Handvoll in einem Nößel Wasser wohl gekocht, und das durch einen Durchschlag abgegossene Wasser demselben täglich zweymal warm eingegeben, und das Vieh dabey auch äußerlich warm gehalten. Die Bauern in Hessen pflegen es zu der Zeit ihrem Viehe im Saufen zu geben, wenn es gekalbet hat, um damit den Uterus zu reinigen.

Von dieser Wurzel getrunken, zerbricht den Lendenstein, und heilet die Geschwüre der Gedärme. Die Blumen kocht man in Lauge für die Kopfschmerzen, und die Haare damit gelb zu machen.

Von den medicinischen Kräften der Arnicæ, s. Bresl. Samml. 7. Vers. Mart. 1719. S. 347 — 349.

Fernere Bekärkung der medicinischen Kräfte derselben, st. im 9. Vers. derselben. Aug. 1719. Cl. 4. Art. 21.

*Mich. Alberti* diss. sistens observationes practicas de arnicæ veræ usu, Hal. 1729, 4. wieder aufgelegt 1744.

*Jo. Ott. Brückneri* obs. de usu herbæ arnicæ veræ sive Plavensis una cum floribus memorata dignissimo: st. in den Select. Med. Francofurtens. Vol. III. Frf. ad V. 1737. 8. S. 190—99.

*Andr. El. Büchner* diſſ. de genuinis principiis & effectibus arnicæ. Erf. 1741 4. 4½ B.

*Ge. Glacii* obſſ. de efficacia arnicæ in curatione ſcirrhi hepatis & phthyſeos: ſ. im 33. Verſ. der Bresl. Samml. Jul. 1725. Cl. 4. Art. 21. §. 4.

Jo. Ehrh. Donauer Zeugniſſe von den Kräften der Arnica, ſ. im 35. Verſ. derſ. Febr. 1726. Cl. 4. Art. 17.

*Chr. Ehrenfr. Eſchenbach* obſ. de hemiplexia chronica, arnicæ uſu ſanata, ſ. in deſſen Obſervator. anat. chir. medicor. rarior. Ed. altera, Roſtoch. 1769. 8. S. 353—357.

*Jo. Mich. Fehrii* obſ. de arnica lapſorum panacea: ſ. in den Miſcell. Nat. Cur. A. 1678. & 1679. obſ. 2.

Obſervationes de efficacia medica herbæ arnicæ, à Fehrio in M. N. C. intimata, ulterius illuſtrata & experimentis corroborata. ſ. in Actor. Medicor. Berolinenſ. Decad. I. Vol. I. S. 48—62.

*Jo. Franci* obſſ. von den Kräften der Arnicæ: ſ. im 33. Verſ. der Bresl. Samml. Cl. 4. Art. 21. §. 3.

*Jo. Dan. Gohlii* obſ. de ruptura interiorum paſſionem colicoiliacam mentiente, Arnica curata; ſ. in Actor. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. I. obſ. 125.

Jo. Fr. Henning's Obſſ. und Zeugniſſe von den medicinischen Kräften der Arnicæ ſ. im 22. Verſ. der Bresl. Samml. Nov. 1722. Cl. 4. Art. 15.

Eb. deſſ. Caſus de arnicæ veræ uſu in epilepſia, ex plagis terroreque oborta; ſ. im 29. Verſ. derſ. Aug. 1724. Cl. 4. Art. 18.

Eb. deſſ. Obſ. von den Kräften der Arnicæ in hæmoptyſi ex plagis: ſ. im 33. Verſ. derſ. Cl. 4. Art. 21. §. 2.

Wilh. Andr. Kellners Anmerkungen von unvergleichlicher Wirkung der florum arnicæ bey einem, ſo ſich im Kreuze weh gethan: ſ. in Büchners Miſcel. an. phyſ. med. mathem. A. 1728. Erf. 1732. 4. S. 1450. f.

Jo. Caſp. Müllers Obſ. von Zuſammenquetſchung der Spinæ dorſi vorwärts, und der hiebey bemerkten Wirkung der florum arnicæ: ſ. im 19. Verſ. der Bresl. Sam. Feb. 1722. Cl. 4. A. 14

*Wilh. Bern. Nebelii* obſ. de dolore nuchæ, aſthmate & raucedine a partu difficili, herba arnicæ curatis: ſ. in Act. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. VIII. obſ. 113.

Jo Carl Roſts Obſſ. von der Arnica: ſ. im 15. Verſ. der Bresl. Samml. Mart. 1721. Cl. 4. Art. 10.

Jo. Storchens Anmerkung von der herba & floribus arnicæ: ſ. in Büchners Miſcell. A. 1729. Erf. 1733. 4. S. 750. f.

Chr. Trautmanns Caſus von den Kräften des Wohlverleh: ſ. im 29. Verſ. der Bresl. Samml. Aug. 1724. Cl. 4. Art. 18.

Jo. Siegm. Wolffs. Zeugniſſe von den Kräften des Lucianskrautes: ſ. im 33. Verſ. derſ. Cl. 4. Art. 21. §. 1.

**Arobe**, ſiehe Arrob.

*Aroche*, Arroche, Melde; ſiehe Atriplex.

*Aroma*, ſiehe Gewürz.

*Aroma germanorum*, Juniperus; ſ. Wachholderbeere.

*Arondeliere*, Chelidonium; ſ. Schwalbenwurz.

**Aron**, Aron-Wurz; ſiehe Arum. *Aro-*

*Aronia*, siehe unter Mispel.

*Arove*, siehe Arrob.

*Arougheum*, ein Thier in Virginien, welches dem Biber sehr gleich ist, nur daß es sich auf den Bäumen aufhält, und wie die Eichhörnchen sich nähret. Man hält sein Fell sehr hoch, und die Engländer erhandeln solches von den Wilden, die um ihre Colonie herum wohnen.

* *Aroure*, Arure, ein Maß, dessen sich die alten Egypter und Griechen bedienten, ihre Ländereyen auszumessen. Es enthielt ungefähr zwey Drittel von einem französischen Arpent, oder Morgen Landes. Es heißt auch ein Stück bestelltes Feld, oder das bestellt werden konnte, von 50 Fuß.

*Arouſſes*, werden an einigen Orten die wilden Wicken genannt; siehe Wicke.

*Arpent*, Acker, Morgen; siehe Acker.

*Arpentage*, siehe Ackermessen.

*Arpenteur*, siehe Ackermesser.

*Arquata*, siehe Brach-Vogel.

*Arquebuſade*, Schuß-Wasser, siehe Wund-Wasser.

*Arquebuſe*, siehe Büchse.

Arrack, Rack; siehe Arac.

Arras, eine Art brasilianischer Papageyen, siehe unter Papagay.

*Arrequero*, siehe Areka.

*Arrête-boeuf*, Arrête-charrue, Ononis; siehe Hauhechel.

*Arreter*, siehe Ablarten.

*Arrha*, Subarrhatio; siehe Angabe.

* Arrob, Arrobe, Arroba, Arrobba, Arobba, Arova, ist ein spanisches Gewicht, nach unserm Gewichte etwann 25 Pfund schwer, wiewohl die Arroben in Spanien, eben wie in Deutschland der Centner, unterschiedlicher Schwere sind; denn die Arrobe zu Cadix hat 25, und die zu Mallaga 36 Pfund. Zu Lissabon und Port a Port hat eine Arrobe (Zucker oder Tobak) 32 Pfund, und thut in

Hamburg 30 Pfund. Vier Arrobs, oder 100 Pfund, heißen ein Quintal.

*Arroche*, Aroche, Atriplex; siehe Melde.

*Arrondir un cheval*, heißt auf der Reitbahn ein Pferd zu denen Lectionen gewöhnen, welche im Kreise oder in die Runde gemacht werden, es sey ein Trab oder Galopp: und bedeutet so viel als machen, daß ein Pferd seine Schultern und Schenkel wohlvereinigt in einem großen oder kleinen Kreis herumführe, ohne auf die Seiten zu traversiren.

*Arrosement*, Arroser; siehe Begießen.

*Arrosoir*, Gieß-Kanne, Spreng-Krug, s. ebendaselbst.

*Arrouma*, Arruma, siehe unter Palmbaum.

*Ars*, heißen bey den französischen Hufschmieden, die Adern, welche man dem Pferde unterhalb jeder Schulter springen läßt. Einige sagen Aires, oder Ers, anstatt Ars.

Arsch, Arschbacken; siehe Hintere.

* Arschin, ein Längenmaß in China, welches mit der holländischen Elle völlig übereinkömmt, welche 2 Schuh und 11 Linien nach französischen Maße machet.

Eben so heißt auch eine russische Elle, welche 28 Zoll einer Hamburger machet. Sie ist in 16 Theile oder sogenannte Werschock getheilt. Man schreibt sie aber zuweilen auch Arschyn.

Arscirole, eine Frucht; siehe Arsirole.

*Arsel*, siehe Arzel.

* Arsenik, Giftmehl, Hüttenrauch, Rattenpulver, L. Arsenicum, Fr. Arsenic, ist eine mineralische Materie, gemeiniglich in großen, harten, schweren, zerbrechlichen, sehr weißen und glänzenden Stücken, von einem schwefeligen ätzenden Wesen, und ein starkes Gift. Es giebt desselben zweyerley Arten, den natürlichen und gekünstelten Arsenik. Der natürliche wird zuweilen, aber sehr selten, in einigen Kupferbergwerken angetroffen; der gekünstelte aber wird aus einer Art des natürlichen Galmey, oder aus dem Steine Kobalt genannt, gezo-

gen.

gen. Man setzt nämlich den Kobalt auf das Feuer in einen besonders dazu gemachten Ofen, an welchen ein langes schmales Gewölb, der Mehl- oder Giftfang genannt, angehängt worden. Es steigt davon eine Blume, wie weißes Mehl, in die Höhe, welche in einem großen Hute oder einer Schornsteinröhre, die oben verschlossen ist, aufgefangen wird; man feuert so lange, bis nichts mehr davon in die Höhe steigt; hierauf sammelt man diese Blume, thut sie in ein irden Gefäß, schmelzt sie durch ein schwächeres Feuer, als das vorige, und läßt sie wieder kalt und dick werden. Endlich theilt man diese Materie, und zerschlägt sie in große Stücke. Dieses ist der weise Arsenik, welcher gleichsam vorzugsweise schlechtweg Arsenik genannt wird, weil er der stärkste von allen ist.

Wie der Arsenik aus den Kobalterzen geschieden und aufgefangen wird, hat Hr. Bergrath Lehmann, in seiner Cadmiologie, oder Geschichte des Farbenkobalts ꝛc. 1. Th. Königsb. 1761. 4. S. 56 sqq. deutlich beschrieben, und mit Kupfern erläutert.

Homberg ist einer von den ersten gewesen, welcher in Frankreich die Art, Arsenik zu machen, gelehret hat.

Die größte Menge von dieser mineralischen Materie kömmt aus Meissen. Der Dampf, welcher von dem Kobalte aufsteigt, hat einen Geruch von Knoblauch oder Schwefel; wenn er nach Schwefel riecht, ist es eine Anzeige, daß die Materie viel Arsenik geben werde. Man wählt den weißen Arsenik, welcher schön, äusserlich und innerlich glänzend, und in großen krystallenen Stücken, ist; denjenigen, der eine matte weiße Farbe hat, hält man nicht so hoch.

Der Arsenik verbindet sich mit dem Schwefel, und macht mit ihm eine zusammengesetzte Substanz, welche eine gemischte gelbe, mehr oder weniger rothe Farbe hat, nachdem die Menge des Schwefels ist, mit welcher er vereinigt worden. Er hat eine schöne gelbe Farbe, wenn der Schwefel nur den zehnten Theil der Vermischung ausmacht; man nennt ihn alsdann gelben

Arsenik, L. Arsenicum flavum oder citrinum; und wenn der Schwefel den fünften Theil der Vermischung beträgt, sieht er schön roth aus, und bekömmt den Namen rother Arsenik, oder Rauschgelb, L. Arsenicum rubrum. Man findet auch natürliche zusammengesetzte Substanzen, welche eine Verbindung des Schwefels und Arseniks sind, die beynahe eben das Ansehen, wie der künstliche gelbe und rothe Arsenik, haben; sie kommen aus dem Oriente, Siebenbürgen, und der Türkey. Man nennet die gelben Operment oder Auripigment. Der rothe heißt Sandarach oder Rauschgelb.

Der Arsenik, und zwar vornämlich der weiße, ist ein sehr heftig beizendes Gift; er bringt allezeit die verdrüßlichsten Zufälle und tödtliche Wirkung hervor, wenn er innerlich genommen worden, oder auch wenn er äußerlich aufgelegt wird.

Daß der Arsenik auch sogar äußerlich schädlich sey, lehrt unter andern E. J. A. Evers Beschreibung eines seltenen medicinischen Vorfalles, da Mehl mit Arsenik vermengt, aus Versehen zum Puder gebraucht worden: im 36. St. des Hannov. Mag. v. J. 1770.

Die Zufälle, welche die durch den Arsenik vergifteten Personen erfahren, sind heftige Schmerzen in dem Eingeweide, Schneiden, Entzündungen in den Gedärmen, heftiges Erbrechen, Unruhen, kalter Schweiß, Ohnmachten, Convulsionen, auf welche allezeit der Tod folgt, wenn man nicht ein geschwindes Mittel dagegen brauchet. Das beste Gegengift wider den Arsenik, sind in großer Menge genommene verdünnende und mildernde Mittel, z. B. schleimige Substanzen, Milch, zerlassenes Schmalz, oder gutes reines Oehl, welches aber nicht alt und scharfschmeckend seyn muß.

Wenn man die Körper der durch den Arsenik vergifteten Personen öffnet, so findet man in dem Magen und den kleinen Gedärmen rothe, schwärzliche, braunblaue, entzündete Brandflecke; oft findet man auch noch in selbigen den Arsenik in Substanz, den man leicht an seinem

Knob-

Knoblauchgeruch erkennen kann, wenn man ihn auf glühende Kohlen, oder auf eine glühende Schaufel streuet.

Der Arsenik darf niemals in der Medicin gebraucht werden, ob man gleich zu unsern Zeiten sich unterstanden hat, denselben in kleiner Menge in hartnäckigen Wechselfiebern nehmen zu lassen, die er in der That heben kann, aber allezeit auf Unkosten der Kranken, welche hernach der Schwindsucht oder andern sehr verdrüßlichen Krankheiten unterworfen sind.

In der Oeconomie hat man ebenfalls neuerlich angefangen, den Arsenik dem Rindvieh bey Seuchen einzugeben, desgleichen ihn als Dünger zu gebrauchen, und die Getreidesaat vorher mit einer Vermischung von lebendigem Kalk und Arsenik zuzubereiten; welches aber nicht wenig schädlich ist. Von letzterer s. den Art. **Brand im Getreide.**

Relation sur l'usage de l'Arsenic blanc de la grosseur d'un pois, pulverisé & melange avec du levain, contre la maladie du gros bétail: st. in der Gaz. litter. de Berl. v. J. 1769. S. 100.

Godofr. Klaunig obs. de arsenico agrorum fertilitatem promovente: st. in den Misc. N. C. Cent. III. & IV. obs. 67.

Lettre de Mr. Aucante à Mrs. les Auteurs du Journ. d. Scav. sur le danger, en employant l'arsenic dans le bled, avant de le semer: st. im Journ de Scav Fevr. 1755. S. 382—388; und deutsch, u. d. T. Hrn. Aucante Schreiben von schädlicher Zubereitung der Getreidesaat mit Kalk und Arsenik, zu Verhütung des Brandes, im 75. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen über das communicirte Schreiben des Hrn. Aucante, darinnen die Zubereitung des Getreides mit Kalk und Arsenik als höchst schädlich verworfen worden: st. im 96. St. ders. v. e. d. J.

Bekanntermaßen braucht man den Arsenik, Ratten und Mäuse damit zu tödten, wiewohl solches nicht allzu sicher ist: denn eines Theils können zu dem für die Ratten und Mäuse eigentlich bestimmten Arsenik, auch Hunde, Katzen, Pferde und ander Vieh hinzukommen, und sich den Tod daran holen, wofern man nicht die Vorsicht braucht, und das Rattenpulver in Schachteln streuet, welche man auf dem Boden befestigt, nachdem man vorher Löcher von gehöriger Größe darein geschnitten;

ten; andern Theils ist dieses Mittel auch darum unsicher, weil die Ratten den Arsenik wieder von sich brechen können, und einige traurige Erfahrungen gelehrt haben, daß sie denselben in Speisen oder ins Korn gespieen, wovon oft viele Menschen todtkrank geworden sind.

Der Arsenik wird, ob er wohl sehr flüchtig ist, doch zum Theile durch den Zusammenhang, den er mit einigen Erdarten erlangt, feuerbeständig, so daß er das Glasfeuer aussteht. Er beschleunigt die Schmelzung vieler unschmelzbaren Materien; daher kömmt es, daß man ihn auf den Glashütten zu der Zusammensetzung vieler Gläser und Krystalle nimmt, denen er eine sehr schöne Beschaffenheit und Weiße, beynahe wie das Sedativsalz und der Borax, mittheilt; er hat aber auch eben die Unbequemlichkeiten, welche darin bestehen, daß, wenn er in einer etwas großen Proportion dabey ist, diese krystallinischen Gläser durch die Wirkungen der Luft weit schneller unscheinbar werden.

Die Färber gebrauchen den weißen Arsenik zu vielen Arbeiten; die Wirkungen aber, die er daselbst hervor bringt, sind noch nicht genug bekannt. Da der Arsenik und sein metallischer Theil sich mit allen Theilen vereinigen können; so bedient man sich auch seiner Vermischungen zu vielen Zusammensetzungen, dergleichen z. B. das weiße Kupfer, oder der weiße Tomback, oder das sogenannte Prinzmetall, ist. Arsenik mit 4 Loth Silber versetzt, giebt ein Silber, welches den Strich wie zwölflöthiges hält, und bloß auf der Kapelle zu erkennen, und von gutem Silber zu unterscheiden ist. Man bedient sich mit vielem Vortheil des Arseniks, mit dem Kupfer und Zinn zusammengesetzte metallische Substanzen zu machen, welche eine ziemlich weiße Farbe und eine sehr dichte Beschaffenheit haben; welche folglich geschikt sind, eine gute Politur anzunehmen, und die Lichtstrahlen gut zurück zu werfen, und Metallspiegel zu machen. Man braucht ihn, das Kupfer, Silber,

ber, Messing, und andere Metalle auszuputzen. Er macht die Nadeln härter und steifer, wenn man sie damit polirt.

Der Arsenik verzehrt und frißt das Fleisch weg; man legt ihn auf die Leichdorne; und sein ätzendes Oehl ist dienlich; das wilde Fleisch in den Wunden wegzubeizen.

Vor kurzer Zeit hat man in England angefangen, den Arsenik unter das Schiffpech zu mischen, um die Holzwürmer dadurch abzuhalten.

* **Arsirole**, oder Arscirole, ist eine Frucht, welche von der weißen Bergdistel kömmt, wenn sie auf einen Quittenbaum gepfropft ist. Sie hat die Gestalt eines spitzigen Apfels, eine rothe Farbe, einen herben Geschmack, und ist sehr klein, wie sie denn auch nur, wie die Kapern, gebraucht und eingemacht, oder in Essig mit Salz gegessen werden kann.

* **Art**, heißt in dem Ackerbau, die Bestellung des Ackers. Dem Acker ist die zweyte, dritte Art gegeben worden, heißt: er sey zwey oder dreymal gepflügt worden; der Rocken will in die dritte Art, d. i. in dreymal gepflügten Acker, gesäet seyn. Siehe auch Feld-Art.

**Artaba**, ist ein egyptisches Maß feuchter und trockener Sachen, und ist so viel als 18 antwerpische Stop. Es wird in 5 Aporrhymas, oder 40 Choenicas, oder 480 Inia, getheilt. 45 egyptische Artaben machen eine Amsterdamer Last. In Persien hat die Artaba 25 Capitha, oder Heminas, oder Hin, und thun 45 bis 50 Artaben eine Amsterdamer Last.

*Artamène*, heißt bey den Blumisten eine violetbräunliche Nelke mit einem weißen Grunde.

*Artedia*, siehe Thapsia.

*Artemisia*, Herba sancti Johannis, Herba regia, Fr. Armoise, oder Herbe de S. Jean, Engl. Mugwort, D. Beyfuß, Sr. Johannisgürtel, Sonnenwendgürtel. Der Ritter Linné bringt den Beyfuß unter das Geschlecht des Absinthium, wie denn auch beyde wirklich viel

viel Aehnlichkeit mit einander haben; doch sind sie auch in einigen Stücken unterschieden; z. B. die Blumen des Absinthium sind hängend, die bey der Artemisia hingegen nicht; der Mutterkuchen der Samen ist bey dieser nacket, bey jenem aber mit Flocken versehen. Die Blumenknospen sind insgemein eyrund.

Die Artemisia vulgaris major *C. B.* Fr. grande Armoise vulgaire, kömmt fast in jeder Art von Boden, vornämlich aber an wässerigen Orten, in Gärten, und stehenden Wässern, fort. Die Stängel sind beynahe rund, fest, sehr ästig, bald dunkelgrün, bald purpurfarbig, und werden zuweilen an 6 Fuß hoch. Eine andere Art hat weißgrünliche Stängel; jene heißt der rothe, diese der weiße Beyfuß. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie an dem Wermuth, aber viel kleiner, insonderheit diejenigen, welche um den Stängel sind, oben dunkelgrün, unten aber weißlich, von einem süßlichen ins Säuerliche fallenden Geschmack. Die Blumen sind in kleinen runden Knospen, welche längs den Zweigen wie der Wermuth wachsen, haaricht, weißlich oder röthlich, und wohlriechend; sie kommen im Julius und August zum Vorschein. Die Wurzel ist holzig, Fingers dick, und zaserig, von einem süßlichen und gewürzhaften Geschmack. Sie breiten sich in dem Erdboden sehr weit aus, so daß sie, wann ihnen nicht bald gewehrt wird, in kurzer Zeit ein großes Stück Landes überziehen können.

* Der Name Artemisia soll, nach Einiger Meinung, von der **Artemisia**, der Gemahlin des Königs **Mausolus** in Carien, herkommen, weil sie diese Pflanze zuerst zum Gebrauche einführte. Nach Andern gebührt diese Ehre der Göttin gleichen Namens, welche sonst noch gewöhnlicher **Diana** heißt, und soll davon herrühren, weil sie in vielen Weiberkrankheiten dienlich ist. Vorher hieß sie Parthenis, weil man glaubte, daß ihr eine jungfräuliche Gottheit diesen Namen gegeben.

Der

Der deutsche Name Beyfuß, so wunderlich er auch lautet, und so wenig Aehnlichkeit er mit dem lateinischen hat, ist in dem Alterthum gegründet, und scheint von einer besondern Gliederstärkenden Kraft, welche die Aerzte von dieser Pflanze gerühmt haben, entstanden zu seyn, indem, wie Plinius sagt, die Reisenden, welche sie auf die Füße oder Hüften gebunden tragen, sich nicht leicht müde laufen sollen. Den Namen St. Johannisgürtel hat sie daher, weil mancher in dem Wahn ist, daß er, wenn er mit frischem Beyfuß am St. Johannis Abend sich gürte und krône, und nachmals eben auf denselben Tag die Kränzlein und Gürtel mit besondern Sprüchen und Reimen in das Johannisfeuer werfe, alsdann das ganze Jahr von Gespenst, Krankheit und anderm Unglück befreyt sey.

Nach Peter Osbeks Bericht, in seiner Reisebeschreibung, wächst kein einziges europäisches Kraut in China, als diese Artemisia; Andr. Cleyer hingegen, in seinen 1679 und 1683 aus Batavia und Malacca an D. Sebast. Schäffer geschriebenen Briefen, bezeugt das Gegentheil von Japan.

Die zarten jungen Blätter hat man schon längstens zum Küchengebrauch tüchtig befunden. Sie sollen, sagt Behrens, ein angenehmes Gemüse, besonders, wenn sie mit Butter zugerichtet sind, geben. Das Kraut wird auch an die Tauben gethan; vornämlich pflegen die Köche die zum Braten bestimmten Gänse damit zu füllen, um dieselben nicht nur desto schmackhafter, sondern auch gesünder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse steckt, muß dasselbe zuvor gelesen, und an der Luft getrocknet seyn, d. i. die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeschnittenen Beyfuß müssen abgepflückt werden, daß die Knöpfchen allein daran bleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trocknen Beyfuß, auch vorher, ehe sie denselben in die Gans stecken, mit heißem Wasser aufzubrühen.

Ob

Ob es gänzlich nur unter die Fabeln von dieser Pflanze gehöre, was einige, auch berühmte Männer von gewissen Kohlen erzählen, welche man bey den Wurzeln, insonderheit des rothen Beyfuß, um Johannis findet, so vom Tragus und Joh. Bauhin Lapides Stultorum, oder Narren-Steine genannt werden, und, wenn sie in der Mittagsstunde oder vor Sonnenaufgang am Johannistage ausgegraben werden, am Halse getragen, ein unfehlbares Mittel für die fallende Sucht seyn, will ich hier nicht entscheiden, sondern nur anzeigen, daß diese Sache, so Mährchenähnlich sie auch lautet, doch ehemals unter den Gelehrten einen großen Streit erregt habe, da Einige alles, sowohl die Kohlen als die Wirkung, für erdichtet, Andere aber, worunter hauptsächlich Joel, Paräus und Ettmüller gehören, beydes eifrig vertheidigten; noch andere hingegen die Kohlen zwar zugaben, aber sie nicht für einen fremden Körper, sondern nur für alte, abgestorbene, ausgetrocknete und schwarz gewordene Wurzelstücke der Pflanze selbst, und mithin von geringer Kraft, hielten; denen wiederum Einige, worunter vornämlich Paul Herrmann sich auf eigene Erfahrung beruft, in dem ersten Punct widersprechen, und behaupten, daß sie weder von der Wurzel herrühren, noch die geringste Kraft wider jene Krankheit haben. Von den zu Aufklärung dieser Streitsache gemachten Versuchen kann Jo. Jac. Baiers diss. de artemisia, Erf. 1720, 4. 3. B. wie auch *Matthæi Blaw* Obs. de artemisiarum carbonibus, in den *Miscell. Nat. Cur.* Dec. III, A. 9 & 10, obs. 128, nachgesehen werden.

Die in den morgenländischen Gegenden so berühmte Moxa, welche man wider die Gicht gebraucht, indem das damit behaftete Glied gebrannt wird, ist die weiche Wolle unten an den Blättern des Beyfuß, wovon ich im Art. Moxa mit mehrerm handeln werde.

Wenn

Wenn man zum Arzneygebrauch ein Wasser aus dem Beyfuß brennen will, muß man das Kraut im May von den Stängeln abstreifen, und also frisch in den Kolben thun; zum Dörren aber kann es nach Johannis gesammelt werden.

Der Beyfuß ist schon von den ältesten Zeiten an, und noch jetzt in dem Ruf, als eins des besten Hülfsmittel für allerhand Weiberkrankheiten, insonderheit wider die Verstopfung der monatlichen Reinigung, so daß man selbst beym Ammann, Med. Crit. Cas. VI. ein Exempel liest, da eine Leibesfrucht dadurch abgetrieben worden; also taugt er auch sehr wohl zur Beförderung der Reinigung der Kindbetterinnen, und Linderung der sogenannten Nachwehen, besonders, wenn diese von einer Verstopfung jener Reinigung herrühren. Die Art seines Gebrauchs hiezu ist doppelt; äußerlich als eine Bähung und Bad, innerlich aber am besten als Thee. Er ist auch ein gutes Wundkraut, besonders bey Schußwunden und verbrannten Gliedern. Wenn nämlich jemand mit einer Kugel geschossen worden, soll man frischen Beyfuß wohl mit Wein abstoßen, den Saft herausdrücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymal ein Paar Löffel voll zu trinken geben, auch ein wenig laulich in die Wunde gießen, als welches die schmerzhafte Entzündung bald löschen wird. Wofern man aber das Kraut nicht grün haben kann, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trinken geben, und allzeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaschen.

Wenn man in dem Brachmonate die frischen und blühenden Schosse dieses Krauts zerhackt, in ein Glas thut, guten Branntwein darüber gießt, bis er 3 Finger breit oben darüber geht, hernach 3 oder mehr Tage in warmem Sande wohlvermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch drückt, und endlich durch ein Fließ-

Fließpapier filtrirt: so hat man die Beyfuß-Essenz, welche auf 15, bis 25 und 30 Tropfen öfters eingenommen, in allen oberzählten Krankheiten eine vortreffliche Wirkung hat.

Beschreibung einer seltenen bisher unbekannten Raupe, welche man im September auf dem wilden Beyfuß findet, und sich immer einzeln an dieser Pflanze aufhält; st. n. einer Abbild. im 6. St. des 1. B. des Berlin. Magaz. 1765. 8. S. 648—654.

*Arthanita*, Sau-Brod; siehe Cyclamen,

*Artichaut*, Articoca, Artischocke; siehe Cynara.

*Artisi*, Cercisi, Salsisi; siehe Scorzonera.

Artischocke, siehe Cynara.

Artischocke unter der Erde, Erd-Artischocke; s. Erd-Apfel.

Artischocken, (niedergesetzte) eine Art Bouquets von Bändern; s. unter Bouquet.

Artischocke (wilde) siehe unter Eberwurz.

*Artisoire*, (Poire de l') eine Art Birn; s. Th. V. S. 458.

*Arum*, Aron, *Offic.* Barba Aaron oder Aronis, Alimum, Dracontia minor, Gicherum, Gigarum, Jarum, Jarus, Luph planum *Mesue*. Lupha *Dioscor.* Pes vituli, Serpentaria minor. Fr. Aron, Cheval-Bayard, Chevalet, Chou à la Serpente, Contre-feu, Cornet, Epileste, Fuseau, Grand Claujol, Herbe à Prêtre, Langue de boeuf, la Marquette, Mourride, Pain de lievre, Pied de veau, Pileste, Pilon, Thoureux. Engl. Wake Robin, oder Cuckow Pint. D. Aron, Aronwurz, Aronsstab, Fieberwurzel, Freßwurzel, deutscher Ingber, Kalbsfuß (wegen der Gestalt der Blätter,) Magen-Wurzel, Pfaffenpint, Zehrwurz. Die Blume hat eine längliche Scheide, welche wie ein Eselsohr gestaltet, unten zugeschlossen, in der Mitte zusammengedrückt, und inwendig gefärbt ist. Sie hat einen einzelnen Stängel, Lat. Spadix, welcher oben auf dem Gipfel wie eine Keule gestaltet, und kürzer ist, als die Scheide, auf welcher die Eyerstöcke befindlich sind. Sie hat weder Blumenblätter, noch Staubfäden, sondern viele viereckige Kölblein, welche

dicht

dicht an dem Eyerstocke sizen; zwischen selbigen steht eine doppelte Reihe von Haaren, welche an dem Stängel hängen. Der obere Theil des Stängels ist mit vielen eyrunden Eyerstöcken umgeben, die keine Griffel, sondern nur bärtige Narben haben. Aus den Eyerstöcken werden nachgehends kugelförmige Beeren, mit einer einzigen Zelle, worin runde Samen eingeschlossen sind.

Sorten. 1. Arum vulgare, die gemeine Arons-Wurzel. Es giebt von dieser Sorte, welche in der Provence Fugueiron genannt wird, 2 Varietäten; eine mit glatten Blättern, Arum vulgare non maculatum, die andere aber hat Blätter, die entweder schwarz- oder weißgefleckt sind, und heißt Arum vulgare maculatum, maculis nigris oder candidis. Es sind dieses aber bloß zufällige Varietäten, die aus dem nämlichen Samen gezogen werden. Dieses Kraut wächst gern an fetten und schattigen Orten, und ist in den meisten Theilen von Deutschland hinter den Zäunen und auf den Gräben an feuchten Wiesen, auch in alten ruinirten Gärten, häufig zu finden. Es hat herzförmige Blätter, jedes an einem besondern Stängel; zwischen denselben auf einem besondern Stiele die Blume, die von einem Blatt ist, und einem Esels- oder Hasenohre gleicht, aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgeht, die anfänglich grün sind, hernach roth, und im Julius oder August reif werden. Die Wurzel ist weiß, knotig und zaserig. Das ganze Gewächs ist mit allen seinen Theilen, den Samen ausgenommen, welcher ganz milde seyn soll, frisch von außerordentlicher Schärfe, dergestalt, daß etwas davon, es sey Wurzel oder Laub, auf die Zunge gelegt, daselbst ärger als Pfeffer brennt, und einen fast unauslöschlichen Durst erregt; wie denn auch einst, nach dem Zeugniß des Stävelin, von einem Thee, worunter, unvorsichtiger Weise, nebst andern Frühlingspflanzen, diese Blätter gekommen, ein heftiges Blutbrechen entstanden. Matthiolus hat deswegen dafür

gehalten und angerathen, daß man hiemit die Schmarotzer am besten abhalten und vertreiben könne; denn, wenn man Aronswurzel zu Pulver stößt, und etwas, nachdem es einen brennen soll, auf die Speise streuet, so wird es ihn, sobald er das Essen in den Mund bringt, brennen, als wäre es siedend gewesen. Die Blätter, welche noch schärfer als die Wurzeln sind, werden weder in der Arzney noch Oeconomie gebraucht; die Wurzeln hingegen insgemein im Frühlinge, wenn die Blätter in ihrer größten Vollkommenheit sind, gesammelt, da alsdann die Wurzeln zusammenschrumpfen, und ihre Schärfe geschwinde verlieren; diejenigen aber, die man im August sammelt, wenn die Blätter abfallen, bleiben ein ganzes Jahr lang gut, und behalten ihre Schärfe, als wenn sie erst aus der Erde wären genommen worden. Wenn sie zum innerlichen Gebrauch dienen sollen, werden sie nicht anders, als gedörrt, wodurch sie viel milder werden, angewandt, daß also schon daraus leicht abzunehmen ist, es müsse eine ganz andere Aron gewesen seyn, von welcher **Dioscorides** und **Theophrast** melden, daß die Alten Wurzel und Blätter als ein Zugemüse mit Essig gekocht, und für eine delicate Speise gegessen haben. Vielleicht ist die egyptische oder amerikanische Colocasia darunter verstanden, (siehe unten No. 11.) als deren Wurzel viel milder ist, und daher von den Einwohnern des Landes für einen Leckerbissen gehalten wird. Da es also zwar wahrscheinlich ist, daß diese darunter gemeint sey, so ist es doch nicht unmöglich, daß auch jene hiezu sollte genutzt werden können, und von den Alten wirklich gebraucht worden sey; denn es ist bekannt, daß der Essig die Schärfe seines Gegensalzes, des Alkali, dermaßen bricht, und hingegen wiederum von ihm gebrochen wird, daß dieses sein Brennen, und jenes seine Säure, fast gänzlich verliert; nun besteht aber das Wesen dieser Wurzel, wodurch sie das Brennen verursacht, ebenfals in einem solchen alkalischen Gemenge, wie sie dann auch,

wenn

wenn sie gedörrt worden, einem Stückchen weißer Kreide nicht unähnlich sieht, auch sehr merklich aufwallet, sich erhitzet und gähret, wenn Essig darauf gegossen wird. Ja, die kön. Acad. der Wissensch. zu Paris hat bekannt gemacht, daß sie auch ein flüchtiges Salz und einen Spiritum urinosum in sich halte, welches sich durch den Geruch, theils nach bloßem Kochen des Saftes, theils aber auch, und zwar noch merklicher, nach Beymischung des Weinsteinsalzes, merklich verrathe.

Es läßt sich daher aus demjenigen, was von den Bestandtheilen dieser Wurzel gesagt worden, wenn auch gleich die Erfahrung davon nicht so zahlreich wäre, als sie ist, schon mit ziemlicher Gewißheit abnehmen, was ihre Wirkung sey. Diese ist, in alten sowohl als neuern Zeiten, eröffnend, zertheilend, reinigend, und die Säure dämpfend, befunden worden. Sie kann deswegen in sehr vielerley Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden; doch verdient sie in denjenigen, die von zähen Schleim und daher rührenden Verstopfungen entspringen, am meisten Lob; wie sie dann in kalten, sonderlich Quartanfiebern, Engbrüstigkeit, Bleichsucht, Auszehrung von verstopften Drüsen, und Zertheilung des vom Fallen oder Schlagen geronnenen Geblüts, sich vorzüglich wirksam bewiesen hat; auch leistet sich sehr gute Hülfe bey sauern und schleimigen Unreinigkeiten des Magens, als worin sie eine doppelte Wirkung hat, da, nebst der Zertheilung des Schleimes vermittelst der scharfen Salztheile, auch zugleich durch die kreidenhafte Substanz das Saure gebrochen wird, wie dann das bekannte bergmannische Pulver größten Theils hieraus besteht. Desgleichen scheint sie frisch eine laxirende Eigenschaft zu haben, indem **Plutarch** berichtet, daß die Bären, nach dem langen Winterschlaf, zuerst die Aronwurz aufsuchen, um der Leibesverstopfung, welche sie sich durch den langen Schlaf zugezogen haben, damit abzuhelfen; und **Tournefort** meldet, daß ein gewisser Arzt in der Provence, Ant.

Constantin, eine Lazir-Latwerge aus dem Marke derselben verfertigt, welche er in cachectischen Krankheiten mit dem besten Erfolge gebrauchte.

In der Wundarzney verdient diese Pflanze, besonders die frische Wurzel davon, unter den Reinigungsmitteln alter Schäden und Geschwüre ebenfalls eine Stelle; wie dann auch **Paul Hermann** die frischen Blätter zu den bösartigen um sich fressenden Geschwüren, Andere aber das mit Speichel zu einem dünnen Brey angemachte Pulver für die Flechten dienlich erachten. Das abgezogene Wasser detergirt und reinigt das Gesicht. **Cäsalpin** sagt, daß man sich dieses Wassers in Italien bediene, um die Flecken der Haut zu vertreiben, und daß man daraus ein Weißes bereite, welches dem Bleyweiß ähnlich wäre. Dies ist gleichsam eine Art von Fæcula, die auch vom **Matthiolus** als ein Schönheitsmittel sehr hoch gehalten wird.

In der Haushaltung thut die Aronwurz ebenfalls gute Dienste. Das Pulver unter die Seife gemischt, macht ein schönes Angesicht, und reine weiße Wäsche. Im ganzen niedern Poitou bleichen die Bauerweiber ihre Leinwand mit einem Teige von Aronwurz; sie schneiden nämlich den Zweig dieser Pflanze, wenn sie blüht, in Stücke, lassen sie drey Wochen in Wasser, welches täglich verändert wird, weichen, machen daraus einen Teig, und lassen ihn trocken werden. **Gesner** hat die Wurzel bloß zerstoßen und eingeweicht, und sie machten auf diese Art ziemlich reine Wäsche. Die Käse in Aronblätter gewickelt, bleiben lange gut, und werden besser davon. Ehemals pflegte man ein Pulver auf besondere Art davon zu bereiten, welches Fæcula genannt wurde. Man nahm hiezu etliche Pfund kleingeschnittene frische Wurzeln, zerquetschte dieselben in einem steinernen Mörser, unter Zugießung des halben Theils Wassers, zu einem Brey; schüttete dieses Gemenge in einen starken Sack, und preßte, vermittelst einer guten Presse, den

Saft

Saft davon aus. Dieser wurde sodann in ein Glas gegossen, und etliche Tage unberührt gelassen, wodurch sich ein sehr zartes Pulver zu Boden setzte, welches, nach vorher abgegossenem Wasser, gesammelt, getrocknet, und zum Gebrauche verwahret wurde. Allein, weil man mit der Zeit eingesehen, daß diese Art der Zubereitung die Kraft derselben allzu sehr schwäche, so wird jetzt größten Theils die gedörrte Wurzel nur schlechtweg, ohne weitere Zubereitung, zu einem zarten Pulver gestoßen, und entweder allein zu einem halben Quent, oder mit andern eröffnenden Salzen vermischt, gebraucht; wobey zwar Einige anrathen, sie vorher mit Essig zu beizen; da aber auch dieses, wie aus oben gesagtem zu ersehen, dieselbe allzu sehr entkräftet, besonders aber ihr die gute Eigenschaft wider die Säure ganz benimmt, so wird es vom **Paul Hermann** mit Rechte verworfen.

Aus den rothen Beeren kann, wie aus den Weintrauben, ein Saft oder Most gepreßt und zu Wein gemacht werden, und die türkischen Weiber im gelobten Lande dürfen, des Alkorans unbeschadet, diesen Saft trinken, die Männer aber nicht, weil er sehr berauschet, und sie letzteres dem Frauenzimmer, welches meistens im Serail sitzt, besser, als ihnen, anzustehen glauben, da sie den Rausch nicht so in der Stille, als die türkischen meistens faulen Weiber und Sclavinnen, ausschlafen können. Herr **von Mandelsloh** meldet, in seiner Beschreibung des gelobten Landes, vieles von diesem Tranke, und setzt noch hinzu, daß er zwar zu Vertreibung der Fettigkeit, um deren willen ihn das türkische fette Frauenvolk gern trinke, diene, aber, allzu stark gebraucht, die Schwermuth sehr vermehre, die er außerdem, mit Mäßigkeit genommen, völlig dämpfe.

Wie weiße Stärke, Kraftmehl oder Haarpuder aus der Aronswurz zu verfertigen sey, werde unter dem Art. Stärke zeigen.

Mémoire sur une plante (*Arum*), dont l'usage peut dans une disette suppléer à celui des grains ordinaires: st. im Journ. encyclop. du 1. Janv. 1765, S. 141—145. Reponse de l'Auteur d'une Lettre inserée dans le Journ. encyclop. à un Auteur du Journal de S. Domingue, To. I. du mois de Nov. 1765. datée à Troyes, ce 22. Sept. 1767: st. im Journ. encyclop. du 15. Sept. 1767, S. 134—138. Deutsch, u. d. T. Nachricht von einer Pflanze oder Wurzel, deren man sich, bey einem Mißwachs von Getreide, statt des Brods bedienen kann: st. im 7. St. des I. Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765. 8. S. 117—122. *Giannone*, im 2. Cap. des 34. B. seiner Geschichte von Neapolis, glaubt, daß die Pflanze, womit sich ehedem in Albanien die ganze Armee des Julius Cäsar erhalten, (s. Jul. Cæsar, lib. 3 de bello civili,) nichts anders, als die Aronswurz, sey. Der Verfasser dieser Nachricht aber hält das Bulbocastanum dafür. Der Verf. der Neuen Auszüge sagt in der Anmerk. daß das in der folgenden No. zu beschreibende Arum venis albis Italicum maximum, dasjenige wäre, dessen wir uns in Europa im Falle der Noth, statt des Brods bedienen könnten.

Jo. Aug. Phil. Gesners Abhandlung von dem Aron oder Pfaffenpint: st. im 40. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1764, 8. S. 291—317. Extrait de l'observation de Mr. *Gesner* sur la racine du pied de veau: st. in No. 4 der Gaz. salut. v. J. 1767.

2. Arum venis albis Italicum maximum, H. R. *Par.*

Diese Sorte wächst in Italien, Spanien und Portugal wild. Die Blätter werden anderthalb Schuh hoch, sind sehr groß, und laufen oben in eine Spitze zusammen. Sie haben schöne weiße Adern, mit untermischten schwarzen Flecken, welche mit der schön glänzenden grünen Farbe ihrer Oberfläche eine artige Abwechslung geben. Die Blüthen werden fast einen Schuh hoch, und haben sehr lange aufrecht stehende Scheiden, die eine blaßgrüne in das Weiße fallende Farbe haben. Dieselben kommen zu Ende des Aprils, oder zu Anfange des May, zum Vorscheine; der Same aber wird im Auguste reif. Diese Sorte vermehrt sich stark durch die Nebensprößlinge, die aus der Erde getrieben werden. Sie kömmt überall, in jedem Boden und in jeder Lage, fort. Die beste Zeit sie zu versetzen ist, nachdem der Same reif geworden ist; denn zu Ende des Octobers werden sie neue Fasern treiben.

3. Arisarum flore in tenuem caudam abeunte *Tourn.* Arum (proboscidium) acaule, foliis hastatis, spatha declinata filiformi subulata *Linn.* Engl. Friers Cowl. D. Mönchs-Kappe.

4. Ari-

4. Ariſarum latifolium majus, *C. B. P.* Arum (*Ariſarum*) acaule, foliis cordato-oblongis, ſpatha bifida, ſpadice incurvo *Linn.*

5. Ariſarum anguſtifolium Dioſcoridis forte, *Barh.* Arum (*tenuifolium*) acaule, foliis lanceolatis, ſpadice ſetaceo declinato *Linn.*

Man giebt dieſen drey Sorten den Namen Mönchs-Kappe, weil die Blüthe eben dieſe Geſtalt zu haben ſcheint. Die Blätter haben kurze Stiele, und die Blüthe wächſt ganz nahe an dem Erdboden. Sie vermehren ſich ſtark durch die Sprößlinge, und wollen eine ſchattige Lage haben. Die Wurzeln muß man in eben der Zeit verſetzen, wie die Wurzeln der vorhergehenden Sorte. Man hält ſie in einigen Gärten um der Mannigfaltigkeit willen; ſie haben aber keine große Schönheit, die ſie beliebt machen könnte.

6. Arum (Virginicum) acaule, foliis haſtato-cordatis, acutis, angulis obtuſis *Linn.*

7. Arum minus triphyllum ſ. Ariſarum, pene viridi Virginianum *Mor.* Arum (*triphyllum*) acaule. foliis ternatis, floribus monoicis. *Flor. Virg.* 113,

Dieſe zwo Sorten wachſen in Virginien und Carolina wild. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus den Wurzeln heraus, und haben faſt gar keine Stiele. Die Blüthen kommen zwiſchen den Blättern hervor, welche kurze Stiele haben. Sie erſcheinen im May, haben aber wenig Schönheit. Sie kommen in freyer Luft fort, wenn ſie an einen ſolchen Ort geſetzt werden, wo ſie eine Bedeckung haben, oder wenn die Oberfläche des Bodens mit Lohe bedeckt wird, um den Froſt im Winter davon abzuhalten. Sie kommen auch beſſer in dem Felde, als in Töpfen, fort. Man kann ſie durch die Nebenſprößlinge fortpflanzen.

8. Arum (*Dracunculus*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis æquantibus ſpatham ſpadice longiorem, *Linn.* Dracunculus polyphyllus, *C. B.*

Dracontia, Dracontium. Das gemeine Schlangenkraut, Drachenwurz, Natterwurz, Zehrwurz. Diese Sorte wird zur Arzney gebraucht, und wächst in den meisten südlichen Theilen von Europa wild. Sie hat eine große knollige, fleischige Wurzel, welche im Frühlinge einen aufrecht stehenden Stängel treibt, der ungefähr 3 Schuh hoch wird, und wie der Bauch einer Schlange gefleckt ist. Oben am Gipfel bekömmt er Blätter, die in verschiedene schmale Abschnitte, fast bis an den Fuß hinab, zerschnitten sind, und sich wie eine Hand ausbreiten. Oben an dem Gipfel des Stängels kömmt die Blume zum Vorscheine, die wie die Blüthe der gemeinen Aronswurz gestaltet ist, eine sehr lange, dunkel purpurrothe, aufrechtstehende Scheide hat, mit einem eben so gefärbten großen Stämpel, so daß sie, wenn sie im Flor steht, kein unangenehmes Ansehen hat. Die Blume hat aber einen so starken Geruch, wie von einem Aas, daß wenige Personen solchen vertragen können. Aus diesem Grunde hat man sie auch aus den meisten Gärten verbannet. Diese Pflanze ist sehr dauerhaft, und kömmt daher in jedem Lande und in jeder Lage wohl fort, vermehrt sich auch durch die Sprößlinge aus den Wurzeln gar sehr. Im Herbste, wenn die Blätter abfallen, ist die beste Zeit, sie zu versetzen. Sie blüht im Junius oder Julius, und ihre Stängel verwelken im September.

9. Arum polyphyllum minus & humilius. *H. L.* Arum (*Dracontium*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis superantibus spatham spadice breviorem. *Prod. Leyd.* Diese Sorte wächst in Neuengland und Virginien an feuchten Orten wild, in den Gärten aber läßt sie sich selten lange erhalten. Sie erfordern eine feuchte und schattige Lage. Die Blätter sind eben so getheilt, wie die an der vorhergehenden Sorte, doch sind sie kleiner, und werden selten über 9 Zoll hoch. Die Blüthe ist derjenigen gleich, welche die gemeine Arons-

wurz

wurz hat; der Stämpel aber ist länger als die Scheide.

10. Arum humile Zeylanicum latifolium, pistillo coccineo *Hort. Amst.* Arum (*trilobatum*) acaule, foliis sagittato-trilobis, flore sessile. *Flor. Zeyl.* Diese Sorte wächst in Ceylon und einigen andern Theilen von Indien wild, und kann daher die Kälte nicht wohl vertragen. Die Pflanze macht ein niedriges Gewächs. Die Blätter kommen aus der Wurzel heraus, und haben Stiele, die ungefähr 1 Zoll lang sind. Dieselben sind in 3 Lappen getheilt, die sich mit einer Spitze endigen. Die Blume kömmt unmittelbar aus der Wurzel heraus, und steht auf einem sehr kurzen Stiele. Die Scheide ist lang, steht aufrecht, und ist inwendig schön scharlachroth; und eben diese Farbe hat auch der Stängel in der Scheide. Die Blume kömmt gewöhnlich im May zum Vorscheine, und die Blätter fallen im August ab; bald darauf aber kommen wieder neue aus der Wurzel hervor. Die Pflanze muß in das Lohglashaus gesetzt werden. Man kann sie von den Sprößlingen aus der Wurzel ziehen.

11. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocasia. Arum (Colocasia) acaule, foliis peltatis ovatis repandis, basi semibifidis *Hort. Cliff.* insgemein Colocasia genannt.

12. Arum acaule, foliis subhastatis. *Flor. Zeyl.* Arum (*divaricatum*) acaule, foliis cordatis angulatis divaricatis *Linn.*

13. Arum (*peregrinum*) acaule, foliis cordatis obtusis mucronatis, angulis rotundatis. *Hort. Cliff.*

14. Arum minus, nymphææ folio, esculentum *Sloan.* Arum (*esculentum*) acaule, foliis peltatis ovatis integerrimis, basi semibifidis. *H. C. J.* Chou Caraïbe *du Tertre;* Chou poivré; Chou du Brésil; le Taioaba.

15. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocasia cauliculis nigricantibus Zeylanica. *H. L. B.*

Arum

Arum (*sagittæfolium*) acaule, foliis sagittatis triangulis, angulis divaricatis acutis *Linn.*

Diese 5 Sorten haben milde Wurzeln, welche einen angenehmen Geschmack, fast wie Haselnüsse, haben, und von den Einwohnern aller warmen Länder, wo sie wild wachsen, gegessen werden. Einige derselben werden von den Einwohnern der Zucker-Colonien als eßbare Pflanzen gezogen. Von einigen Sorten, besonders der 14ten, welche sie den indianischen Kohl nennen, werden die Blätter gekocht, und, in Ermanglung anderer grüner Waare, zur Speise gebraucht. Da dieselbe, das ganze Jahr hindurch, nach und nach immer wieder neue Blätter treibt; so ist ein kleiner Platz, der mit diesen Wurzeln bepflanzt wird, hinlänglich eine große Familie zu versorgen. Man hält sie für eine gesunde Speise, und in diesem Lande, wo es sch r hält, andere europäische Pflanzen zu ziehen, leistet diese Sorte, statt derselben, sehr gute Dienste. Indessen scheinen sie eben keinen genauen Unterschied unter den Sorten zu machen.

Alle diese Sorten werden in den Gärten der Liebhaber ausländischer Pflanzen, um der Mannigfaltigkeit ihrer Blätter willen, gezogen; ihre Blumen haben sehr wenig Schönheit. Die Pflanzen lassen sich leicht durch die Sprößlinge aus den Wurzeln vermehren, deren sie eine große Menge treiben. Man setzt dieselben in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, und gräbt sie in ein Mistbeet, damit sie desto leichter Wurzel schlagen. Wenn sie nachgehends in dem Lohglashause gelassen werden, werden sie ein geschwindes Wachsthum haben; es werden auch ihre Blätter größer werden. Man kann sie auch in einem trockenen Glashause auf Staffeleyen erhalten, nachdem die Wurzeln ziemlich erstarkt sind; sie werden aber nicht so stark seyn, wie die andern.

16. Arum Aethiopicum. Arum Africanum, flore albo odorato. *Par. Bat. Prod.* Calla (*Aethiopica*) foliis

foliis sagittato-cordatis, spatha cucullata, spadice superne masculo *Linn.* Das äthiopische Arum. Die Blätter sind wie die Spitzen eines Pfeils gestaltet, 8 bis 9 Zoll lang, haben eine glänzende grüne Farbe, und endigen sich mit einer rückwärts gebogenen scharfen Spitze. Die Hülle oder Scheide der Blume ist unten gewunden, breitet sich aber oben gegen den Gipfel zu aus, und hat eine reine weiße Farbe. Mitten in derselben steht der Stängel oder Stämpel, welcher eine grasartige gelbe Farbe hat, an welchem die kleinen grasartigen Blumen stehen, und so genau mit einander verwandt sind, daß die männlichen und weiblichen Theile ohne Hülfe eines Vergrößerungsglases schwer von einander zu unterscheiden sind.

Diese Pflanze wächst auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie vermehrt sich sehr stark durch die Nebenschößlinge, welche gegen das Ende des Augusts abgenommen werden müssen, um welche Zeit die alten Blätter verwelken. Indessen ist diese Pflanze nie ohne Blätter, denn ehe noch die alten abfallen, kommen schon wieder neue zum Vorschein, welche den ganzen Winter hindurch in der Höhe zunehmen. Um diese Jahrszeit aber sind die Wurzeln am meisten in einem unthätigen Zustande. Diese Pflanze ist so dauerhaft, daß sie in gelinden Wintern, ohne Bedeckung, in der freyen Luft dauert, wenn man sie in eine warme Rabatte und auf einen trockenen Boden setzt. Sie können aber auch bey strenger Kälte, wenn sie nur ein wenig bedeckt stehen, gar wohl in freyem Felde erhalten werden. Sie blüht im May, der Same aber wird im August reif. Da sich die Wurzeln so sehr vermehren, so geben sich wenige die Mühe, den Samen auszusäen, weil die jungen Pflanzen erst nach drey Jahren blühen. Die Blumen dieser Sorte haben nicht viel Annehmlichkeit, ungeachtet sie nach dem Namen, den ihnen Hermann beygelegt hat, einen sehr angenehmen

men Geruch haben sollen. Man muß aber sehr nahe um dieselben seyn, wenn man etwas davon riechen will.

17. Arum minus orientale, rotundioribus foliis, *Mor.* Calla (*orientalis*) foliis ovatis, *Gron.* Diese wächst auf den Gebirgen um Aleppo herum wild. Sie hat eine dicke knollige Wurzel, welche verschiedene eyrunde Blätter treibt, die an sehr langen Stielen stehen. Der Stängel der Blume kömmt zwischen den Blättern heraus, wird 6 bis 8 Zoll hoch, und hat oben am Gipfel eine einzige weiße Blume. Die Wurzeln dieser Sorte muß man in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, pflanzen, und sie den Sommer über, unter andere ausländische Pflanzen, in die freye Luft setzen. Im Winter aber kann man sie unter das Gerähme eines gemeinen Mistbeetes bringen.

18. Arum Americanum betæ folio *Catesb.* Diese Sorte wächst in Nordamerika wild. Sie will einen nassen Boden und eine schattige Lage haben; in Ansehung der Kälte aber ist sie sehr dauerhaft.

19. Arum (*arborescens*) caulescens rectum, foliis sagittatis *Linn.* insgemein Dumb Cane genannt. Diese Sorte wächst 6 bis 7 Schuh hoch, und macht einen grünen Stängel mit Gelenken, so groß wie ein Spazierstock. Die Blätter stehen irregulär an dem Gipfel der Stängel, und wachsen traubenweise. Sie sind länglich, und haben eine hellgrüne Farbe. Zwischen den Blättern kommen die Blüthen neben an dem Stängel heraus. Diese haben eine lange Scheide von einer blaßgrünen Farbe, mit weißen Flecken, und stehen dicht an dem Stamme der Pflanze. Wenn sie anfänglich zum Vorschein kommen, stehen sie aufrecht: bald darauf aber bekommen sie eine horizontale Lage, und in kurzer Zeit hängen sie völlig unterwärts. Der untere Theil derselben ist, so weit als die Blüthen an dem Stängel stehen, aufgeblasen; über demselben ist er stark zusammen gezogen, und gegen den Gipfel zu

breitet

breitet er sich wiederum aus. Daselbst ist er auch ein wenig offen, so daß man den nackten Theil des Stämpels sehen kann; an dem Gipfel aber ist er wieder in einander geflochten. Der ganze untere Theil ist dicht über dem Stämpel zusammen gefaltet, so daß derselbe nicht wohl gesehen werden kann, wofern die Scheide nicht geöffnet wird, welches aber nur auf einer Seite geschehen kann, indem die andere dicht an dem Stängel befestigt ist, maßen der nackte Theil dieses Stängels nur so weit von demselben abgesondert ist, als sich die Blume erstrecket. Daher stehen auch die weiblichen Blüthen und Staubfäden nur an einer Seite des Stämpels, worin diese Sorte von allen andern abgeht. Sie wächst auf den Zuckerinseln, und in andern warmen Theilen von Amerika, besonders in niedrigen Gegenden, wild. Die ganze Pflanze ist überflüssig mit einem scharfen Saft angefüllt, so daß, wenn ein Blatt oder ein Theil des Stängels abgebrochen und an die Spize der Zunge gebracht wird, solches eine sehr schmerzhafte Empfindung macht, und verursacht, daß die Speichelgänge aufschwellen, und einen starken Speichelfluß zuwege bringen. Die Stängel dieser Pflanzen werden den Schwarzen manchmal zur Strafe in den Mund gelegt, welches für sie eine empfindliche Züchtigung seyn muß. Diese Sorte wird also fortgepflanzet, daß die Stängel nach der Länge mit 3 bis 4 Knoten abgeschnitten werden, die man alsdann 6 bis 8 Wochen liegen lassen muß, bis sie trocken werden. Denn wenn der verwundete Theil nicht völlig zugeheilt ist, ehe diese abgeschnittenen Theile eingepflanzt werden, so faulen und verwelken sie. Man sezt dieselben in kleine, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe, und gräbt sie in ein mäßiges Mistbeet von Lohe, und hat Acht, daß sie nicht zuviel Feuchtigkeit bekommen, ehe sie wohl eingewurzelt sind. Wenn dieses geschehen ist, kann man einige derselben in ein trockenes Glashaus sezen, andere aber in das

Lohbeet

Lohbeet im Lohglashause eingraben, wo sie sehr wohl fortkommen, und auch mehr Blumen bringen werden, als die andern. Es ist dieses eine zärtliche Pflanze; daher muß sie auch beständig im Glashause gehalten, und im Winter sehr wenig begossen werden.

20. Arum hederaceum triphyllum & auritum, *Plum.* Arum (*auritum*) caulescens radicans, foliis ternatis, lateralibus unilobatis *Linn.* Diese Sorte ist eine in die Höhe steigende Pflanze, welche aus dem Stamme und Zweigen Wurzeln treibt. Die Blätter sind groß, herzförmig, und haben 3 Lappen oder Ohren. Die Blüthe steckt in einer großen Scheide. Sie ist ebenfalls eine zärtliche Pflanze, und muß daher beständig in dem Lohglashause gelassen werden. Sie wird durch die abgeschnittenen Zweige fortgepflanzt, die gern Wurzeln schlagen.

*Arunous*, der Pantalonsbart bey Böcken und Ziegen; siehe Ziege.

* *Arundo*, Fr. Canne, Roseau, Engl. The Reed, D. Rohr. Das Rohr ist eine Art eines Gewächses, welches sich von dem Grase in nichts unterscheidet, außer daß das Rohr an Stängeln und Blättern größer ist. Die Blumen stehen in Aehren bey einander, und sind in einem Balge eingeschlossen, welcher länglich und spizig ist, und sich mit zwo Klappen öffnet. Sie haben keine Blumenblätter, wenn man nicht die innern Blätter des Kelches dafür annehmen will, denn in diesem Falle kann man sagen, daß sie zwey haben, die mit ziemlich langen Haaren besezt sind. Der Kelch besteht aus verschiedenen Schuppen, zwischen welchen drey Staubfäden hervorkommen. Diese tragen längliche Kölblein, die am Ende gespalten sind. Der Stämpel besteht aus zween haarigen Griffeln, die rückwärts gebogen sind, und eine einfache Narbe haben. Unter den Griffeln steht ein länglicher Eyerstock, welcher sich in zween längliche, an beyden Enden spizige Samen, mit einer an deren Ba-

sis

sis hangenden langen Wolle, verwandelt. Die Blätter des Rohrs sind sehr lang, und endigen sich mit einer Spitze. Sie entspringen aus denen Knoten, welche in großer Menge, der Länge nach, an den Stängeln stehen, an welchen sie wechselweise zu sehen sind.

Gattungen. 1. Arundo vulgaris palustris, *J. B. Matth. Tab.* Arundo vulgaris, s. phragmites *Diosc.* Arundo vallaris oder vallatoria *Lob. Ger. Theoph. C. B.* Arundo vulgaris s. vallatoria *Park.* Harundo phragmitis *Dod.* Calamus vulgaris *Cord.* Arundo aquatica, amnica, sepiaria, sepicularis, Canna vulgaris. Arundo (*phragmitis*) calycibus quinquefloris, panicula laxa. *Prod. Leyd.* Arundo lacustris *Linn.* D. Das gemeine Ried oder Rohr in den Sümpfen, gemeines Rohrschilf, Reit, Ried, Riet, Wasser-Rohr, Teich-Rohr, Weiher-Ried, Zaun-Ried, Schilf, Geröhrig, Geröhricht, oder Röhricht. Das Rohr wächst fast in allen stehenden Wässern, Fischteichen, Seen, Morästen und Sümpfen von selbst, wo es sich weiter ausbreitet, als man gern sieht. Es treibt sehr viele Stängel oder Röhre, die über Mannshöhe hoch, nicht so stark als der kleine Finger, knotig und hohl sind. aus den Knoten kommen die Blätter, welche 1, auch wohl 1½ Schuh lang, ziemlich breit, rauh und hart anzufühlen sind, auch den Stengel eines Theils umgeben. Im Julius zeigen sich die etwas braunfärbigen Blüthen, welche einer Straußfeder nicht unähnlich sehen, büschelweise auf den Spizen wachsen, klein, zart, weich, und aus lauter Fäserlein, die aus einem schuppigen Kelche entspringen, und im Anfange purpurfarbig aussehen, zusammengesezt sind. Wenn sich nun die Büschlein heraus machen, so werden sie länger, breiten sich auf Art der Haare aus, und werden braunfarbig oder aschgrau. Wenn sie reif geworden sind, werden sie von den Winden zerstäubet, und alsdann kommen die Samen zum Vor-

schein. Die Wurzeln sind unzählbar, lang, knotig, und laufen weit herum.

Das Rohr ist weder frisch, noch trocken, wegen seiner scharfen und schwer zu verdauenden Blätter, einer Art vom Viehe dienlich. Hiezu kömmt, daß es eine treibende Kraft hat, vermöge welcher es insonderheit trächtigem Viehe, wenn es dasselbe aus Noth fressen muß, großen Schaden verursacht.

Dieses Rohr oder Geröhricht sowohl, als die unter dem Artikel Typha zu beschreibenden Rohr- oder Wasserkolben, und andere Schilfgewächse, werden auch in den allerbesten Teichen oder Weihern, und andern stillstehenden Wässern gefunden. Denn nach oft einfallendem und lange anhaltenden Regen, und darauf folgenden schönen Wetter, wächst es gar gern, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüssig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmal Platz gefunden hat, nimmt es auf das hurtigste überhand, so daß in kurzer Zeit der größte Theil des Teichs, mit Rohr, Schilf, Binsen u. d. gl. überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kömmt, so schwer und langsam läßt es sich wieder hinweg schaffen und ausrotten. Denn schneidet man es mit einer Sichel oder Sense ab, so wächst es nur desto besser. Wollte man es mit einer Fackel auszubrennen suchen, so würde es durch die Asche nur geiler und fruchtbarer hervorkommen. Mit den bloßen Händen ließe es sich wohl einigermaßen abbrechen, aber die tief geschlagene Wurzel nicht ausreißen; auch der Pflug würde ihm nicht leicht etwas abgewinnen können, weil seine hart in einander verwachsene und verwickelte knollige Wurzeln viel zu tief ständen, als daß man solche aus dem Grunde zu heben und zu reißen vermögend seyn würde. Allenfalls ließe es sich durch Ableitung des Wassers wegschaffen; und sobald die Gräben tiefer gemacht werden, als seine Wurzeln sind, so entgeht ihm die Nahrung. Doch wird folgendes

gendes Mittel als eins von den besten und bewährtesten, so dawider gebraucht worden, gerühmt. Man fahre nämlich, wenn die Sonne im Krebs geht, ehe sich die Hundstage anfangen, und zwar im Neumonde, oder, wenn man es nicht also richten kann, nur von dem 1. Jul. bis auf den 10ten desselben, imgleichen vom 1. August gleichfalls bis auf den 10ten, mit einem kleinen Kahn auf dem Teiche herum, und haue mit einer scharfen Sense das Rohr und Schilf unter dem Wasser nach einander ab. Wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonne erhitzt ist, so wird durch die Sonnenhitze die natürliche Wachsthumskraft von der Wurzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und abstehen muß. Und so verfährt man etlichemal, so oft nämlich dieses Zeug nachwachsen will, auf welche Art dann endlich der Teich immer mehr und mehr davon gesäubert werden wird. Oder man lasse, um Johannis herum, den Teich ab, schneide das Rohr, wenn die Sonne im Krebs ist, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und lasse das Wasser wieder darüber herlaufen, damit es von oben hinein in das Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurzel ersäufe. Das allerbeste aber ist, daß man das Wasser ab = und den Teich recht trocken werden lasse, hiernächst aber einen Stich tief das Röhricht mit dem Schlamm aussteche und auf den Acker führe, wo es fault, und denselben dünget. Einige wollen auch, man soll den mit Geröhricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischt worden, leer und unbesetzt stehen, und im Winter nicht weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne, oder höchstens anderthalbe, an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärksten ist, über das Wasser hinaus rage. Wenn nun das Wasser im Winter stark gefroren ist, soll man solches außen herum am Lande, auf 2 oder 3 Schritt weit von dem Geröhricht, aufeisen, und das Wasser wieder in

den Teich lassen; dasselbe würde sodann das Eis zu heben anfangen, das Eis aber das Geröhricht samt der Wurzel ganz gemach aus der Erde abledigen, und aus dem Grunde reißen, die hernach, wenn das Eis hinauswärts gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelassen worden, leicht herauszubringen wären. Das Anlassen, Aufeisen und Herausschaffen des Geröhrichts müßte aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche verlangen, daß man die Sensen, womit man das Rohr abhaut, mit Eidechsenblut, oder mit Baumöhl, darin man Blindschleichen sterben, und das Baumöhlglas fest verbunden Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schneide bestreichen solle, weil das Gift das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde, haben, wegen der dabey obschwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden; zumal, da der Zwiebelsaft, wenn er an die Sensen geschmiert wird, gleiche Wirkung als das Gift, doch aber ohne alle Gefahr, thun soll. Ein Mehreres von Vertilgung des Rohrs in Teichen, s. im Art. Fischreich, Th. XIII. S. 748, fgg.

Indessen, wo nun das Geröhricht einmal ist, muß ein Hauswirth davon einigen Nutzen zu ziehen suchen; ja nach gewissen Umständen ist es nicht einmal rathsam, alles Geröhricht auszurotten. Denn auf dem Lande dient es, die Gebäude damit, wie mit Schindeln oder Stroh, zu decken, wovon ich im Art. Dach handeln werde. In großen Städten braucht man das starke Rohr zum Verohren, Gypsen und Bauen, absonderlich aber, in den Zimmern die Wände und Decken damit zu bekleiden, damit man hernach den Kalk und Gyps desto füglicher an das Holz antragen könne. S. im Art. Decke. In den Gärten macht man aus demselben Decken und Einfassungen um die Melonenbeete. In den Woll- und Leinwandmanufacturen leistet das Rohr ebenfalls mancherley Nutzen, wie denn unter andern allerley Webergeschirr

schirr und Spulen, imgleichen allerley Rohr-Schilf- und Binsendecken zum Packen, und zu andern Geschäften, daraus gemacht werden. In morastigen Ländern, wo es wenig Holz giebt, ist man glücklich, wenn Rohr zum Brennen vorhanden ist; und die Asche davon dünget gut. Die Rohrblumen sammelt man, um Besen davon zu machen, welche man stille Besen (Balais de silence) nennt, und zu Reinigung der Feuerherde, und Abkehrung der Spinnenweben, gebraucht. Wenn die Kolben zerrieben werden, bekömmt man gleichsam eine Wolle, welche, mit Schweinschmalz vermischt, und also auf frische Brandschäden gelegt, gut heilet. Arme Leute machen Betten davon, dergleichen Küssen für erhitzte Lenden gut seyn soll. Die Blätter werden von Böttchern zum Verstopfen der ungefähr entstehenden Fugen an Wein- und Bierfässerdauben oder Böden gebraucht; und was dergleichen mehr ist. Auf alles dieses hat ein Wirth besonders zu sehen, und allenfalls, wenn das Rohr nicht ganz auszurotten wäre, oder das Fischwesen auch nichts bedeutet, diesen zufälligen Nutzen immer mitzunehmen. Ja, an einigen Orten ist man genöthigt, das Rohr gar zu pflanzen, welches aber am füglichsten an morastigen, feuchten und sumpfigen Orten, die man sonst zu nichts zu gebrauchen weiß, geschehen kann. Denn es wächst bekanntermaßen in aller Luft; nur die allzu kalte will es nicht wohl vertragen. Man säet es in den Jagdrevieren, damit die Reyphüner und Fasanen darin brüten, und sich verstecken können; und es kömmt auch an ziemlich trocknen Orten wohl fort.

Das Rohr führt viel Oehl und Salz bey sich, daher es auch in der Arzney wider allerley Zufälle mit gutem Erfolge gebraucht wird. Die Wurzeln führen ab, eröffnen, sind dienlich, die monatliche Reinigung zu befördern, und den Urin zu treiben. Die Blüthen und Blätter reinigen gleichfalls, und sind in Wunden und Schäden heilsam. Die Wurzel mit Wein zerstoßen, oder frisch mit Zwiebeln wohl unter einander gestoßen und aufgelegt,

legt, zieht die Splitter und allerley Sachen, so in den Wunden stecken, heraus; oder die zerstoßenen Wurzeln mit Honig vermengt, und als ein Pflaster umgeschlagen, zertheilen die Geschwulst, benehmen die Schmerzen der verrenkten Glieder, und stillen das Lendenweh; in Lauge gesotten, und das Haupt oft damit gewaschen, macht die Haare wachsend, und heilt den Grind. Sie dient auch sowohl, als die Blüthe, den Schwindsüchtigen, imgleichen wider den alten Husten und die Engbrüstigkeit, wenn sie in Wasser und Bier gekocht, durchgeseigt, ein wenig versüßt, und davon getrunken wird.

Nachricht von einem Processe über das sogenannte Segge (Carex acuta rufa) und Dach (Arundo calamagrostis), ob solche zur Gräserey und Viehweide, oder unter die Forstnutzungen gehören? st. in D. G. Schrebers Samml. verschiedner Schriften ꝛc. XI. Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 221. — 235.

Von unvermuthet neuentstehendem fruchtbaren Boden, s. 81. St. des 3. Th. des Reichs der Nat. u. der Sitten, Halle 1758, gr. 8. Der Verf. zeigt, wie die göttl. Vorsehung Seen, Pfützen und andere Wassergegenden, die entweder nicht viel bringen, oder zu überflüssig sind, von obenher über dem Moder mit nutzbarem Rohr verwachsen läßt, und den Grund mit der Zeit zu brauchbarer Erde macht.

Ein geringes Mittel, Röhrig in Seen zu vertreiben; von St. st. im 37. St. der gel. Beytr. zu den Brschw. Anz v. J. 1762.

Anweisung, welchergestalt das Schilf und Rohr von den Teichen wegzubringen wäre? st. in No. 42 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 379.

Gottl. Rammelt Anmerkung vom Rohre, als einem den trächtigen Kühen sehr schädlichen Futter: st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 679. f.

Chr. Reicharts Anmerkung vom Rohr, und wie selbiges aus den Stadtgräben und Teichen zu vertilgen und hinwegzubringen sey: st. in dessen gemischten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 108. f.

Dan. Gottfr. Schrebers oeconomische Beschreibung des Rohrs: st. in dessen Samml. versch. Schriften ꝛc. III Th. Halle, 1758, 8. S. 13. f.

Gottfr. Winklers Anweisung, den Schilf aus den Teichen zu bringen: st. in No. 10 des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 88.

2. Arundo sativa, quæ Donax Dioscoridis. *C. B.* & *Theoph.* Arundo sativa Italica major. Arundo magna *Gesn.* Arundo (Donax) calicibus trifloris, panicula diffusa, *Prod. Leyd.* Canna domestica oder crassa, Calamus. D. Das gepflanzte Rohr, Garten-

und

und zahmes, oder auch dickes Rohr, Schalmeyen-Rohr, zahmer Schilf, großer Schilf. (Donax, von δονέω, agito, commoveo, weil es von den Winden leicht hin und her bewegt wird.) Die Wurzel ist lang, dick, fleischig, läuft weit und breit in der Erde herum, schmeckt süß und angenehm. Sie treibt sehr viele Stängel hervor, welche dicker als ein Daumen, stark, hohl, voll Knoten und gelb sind. Die zarten Wurzelsprossen oder Keime lassen sich wohl essen. Die verbrannte Wurzel ist das Spodium Arabum, dessen man sich aber nicht mehr bedient. Es giebt ein gemeines mit saatgrünen, und eins mit gefleckten Blättern (foliis variegatis). Obgleich diese Sorte ursprünglich in einem warmen Lande zu Hause ist, so verträgt sie doch die Kälte unserer strengsten Winter in freyem Felde, wenn sie nur in keinen zu nassen Boden gesetzt wird, und wenn man bey gar zu strengen Wintern die Wurzeln etwas bedeckt. Im Herbste stirbt sie bis an den Boden ab, und kömmt im folgenden Frühlinge wieder hervor. Wenn man sie bey trockenem Wetter begießt, wächst sie, in einem Sommer, 10 bis 12 Schuh hoch. In Italien dient sie, in Ermanglung des Holzes, den Wein anzupfählen. Sie wird in unsern Gärten, unter dem Namen spanisches oder portugiesisches Rohr, als ein Schirmgewächs gehägt, und schickt sich am besten in einen Winkel des Pomeranzenhauses, oder unter andere kleine Bäume und Staudengewächse, oder unter hohe Pflanzen und Blumen in Buschwerken, wo sie insonderheit die mit gefleckten Blättern, wegen ihres seltsamen Ansehens, in Vermehrung der Veränderung eine gute Wirkung hat. Man zieht sie durch Theilung der Wurzeln, welches im Frühjahre zeitig geschehen muß, ehe sie noch anfängt zu treiben; und wenn der Boden gut ist, wird sie in 1 oder 2 Jahren ein sehr großes Geröhricht treiben, so daß man von jedem 8 bis 10 Röhre haben kann. Damit die Röhre nicht krumm laufen,

bindet man sie, wenn sie noch grün sind, an ein Stück Holz, und nimmt sie nicht eher herunter, als bis sie völlig trocken sind. Es kömmt auch jährlich mit den ostindischen Schiffen eine große Menge solcher spanischen Röhre, welche aus den ostindischen Compagnien von Kaufleuten erhandelt, und hernach einzeln, oder bey Duzenden, nachdem sie etwann vorher mit elfenbeinernen, silbernen, goldenen ꝛc. Knöpfen beschlagen worden, verkauft werden.

Die spanischen oder portugiesischen Röhre werden von den Webern gebraucht. Man macht auch Angelruthen daraus. Man bedient sich ihrer zu Einzäunungen um die Felder, und auch zu Baumgeländern, welche sehr lange dauern. Aus diesen Röhren bestehen auch die Fischereyen, die man häufig am Ufer des mittelländischen Meeres antrifft, welche man Bourdiques nennt. Jedermann ist bekannt, daß sehr leichte Spazierstöcke, und auch sehr artige Spinnrocken daraus gemacht werden. Man verschönert diese Röhre mit einer Art von Mahlerey, wenn man Petersilienblätter oder Papier, das auf allerley Art ausgeschnitten ist, darauf bindet, und solchergestalt in den Rauch hängt, da dann das Unbedeckte kastanienbraun wird; das Bedeckte aber weiß bleibt, welches ganz artig aussieht. Man kann auch allerley Zeichnungen darauf machen, und mit Wachs überziehen, und alsdann das ganze Rohr mit geschwächtem Scheidewasser, worin Eisen aufgelöst worden, überreiben, da das offene dem Scheidewasser ausgesezte braun wird, und die mit Wachs überzogenen Zeichnungen weiß bleiben. Ferner werden Zahnstecherfutterale, kleine Feldschalmeyen, bäurische musikalische Instrumente, die Mundstücke an den Hautbois und Sackpfeifen ꝛc. daraus verfertigt.

Wie das spanische Rohr zu lackiren, siehe unter **Braune Farbe zum lackiren.**

3. Arundo Indica versicolor flexilis; Juncus s. Scirpus Indicus; Juncus porosus *Clus.* Rotta Bengalensis,

sis, das bunte indianische Rohr. Die holländischen Kaufleute nennen diese Röhre Rottings, denn sie sind dünn und umschlungen wie Weiden; ob sie auch gleich eigentlich violenbraun sind, so haben sie doch allzeit einige Flecken, sind weich, und lassen sich zusammenwickeln, ja auf der Insel Sumatra und anderwärts schlingen sie sich verschiedentlich um die Bäume herum, 100, 200 bis 300 Klafter lang, daß man kaum den Anfang oder das Ende davon finden kann. Ja, wo keine Bäume sind, ziehen sie sich über die höchsten Berge hinauf, und wenn sie noch grün und jung sind, findet man ihre Löcher und Gänge mit einem angenehmen Wasser und Safte so häufig angefüllt, daß, wenn man sie bey einem Wassermangel abschneidet, man einige Eimer voll davon haben kann, um den Durst zu löschen. Dieser Schilf kömmt aus Ostindien, und scheint an denen Orten, wo er wächst, seiner Zähigkeit und Biegsamkeit wegen, statt der Weiden gebraucht zu werden. Nach **Stephan von der Hagen** Bericht, in der Beschreibung seiner Schifffahrten, war derselbe gar bequem, um die Geschirreife davon zu machen, womit die Schiffleute die Geschirre banden. Insgemein sind sie wenigstens so dick, als ein gemeiner dicker Spargel, ohne alle Knöpfe und Absätze; von innen sind sie so löcherig, daß, wenn man das eine Ende an den Mund hält, und nur ein wenig hineinbläst, der Wind auf der andern Seite heraus geht. Ungeachtet aber das Rohr von innen also röhrig, weich und ganz biegsam ist, so sieht es doch von außen ganz glatt und schlüpfrig aus, und ist so hart, daß, wenn man zween Stäbe, zumal stark, gegen einander schlägt, blaue Fünklein oder Flämmlein herausfahren, wie der angezündete Schwefel von sich giebt; ja sie geben auch einen Schwefelgeruch von sich. Die Canarienvögel, welche man von den canarischen Inseln zu uns bringt, werden in Körben verwahrt, die man von solchen Röhren flicht. Es wachsen diese Röhre vorzüg-

lich in dem congianischen Reiche, in Bengala, an dem Gangesfluß, und in Sumatra.

4. Arundo (Orientalis) tenuifolia, caule pleno, ex qua Turcæ calamos parant, *Tourn.* Diese Sorte ist diejenige, aus welcher die Griechen, Türken, Perser und Araber, ihre Schreibfedern machen. Sie wächst in einem Thale, nahe an dem Berge Athos, imgleichen an dem Ufer des Jordans. Sie muß eben so behandelt werden, wie das Bamburohr. Siehe Bambus.

5. Arundo Arbor, Arundo Bamboa, Bambu-Rohr; siehe Bambus.

6. Arundo saccharifera, Zucker-Rohr; siehe unter Zucker.

7. Arundo arenaria *L.* siehe Sand-Rohr.

*Arure*, siehe Aroure.

*Arze*, siehe Lerchenbaum.

*Arzel*, Arsel, heißt auf der Reitschule ein braunes oder schwarzes Pferd, welches am rechten Hinterfuße eine Balzane oder ein weißes Zeichen hat, welches vom Fuß bis zum Huf herum geht.

* Dergleichen gezeichnetes Pferd wird von Abergläubigen für unglücklich im Kampfe gehalten.

Arzeney-Erde, s. Erde (Arzeney-)

Arzeney-Kunst, (Pferde-) L. Hippiatrica ars, Fr. Hippiatrique; siehe Pferde-Arzeney-Kunst.

Arzeney-Kunst, (Vieh-) L. Ars veterinaria, Fr. l'art vétérinaire; siehe Vieh-Arzney-Kunst.

Arzeney-Nuß, französische, Cerbera Manghas *Linn.* s. Harz-Baum.

* As, ist bey dem Ducatengewichte so viel, als ein Eschen, deren 15 ein Grän, und 64 einen Ducaten machen. Zu Amsterdam ist es eine von den Abtheilungen des Pfundes Marktgewicht, deren 32 einen Engel, 10 Engel ein Loth, und 32 Loth ein Pfund machen. In dem Apothekergewichte, wo es auch Assis heißt, bedeutet es 24 Loth, oder ein Apothekerpfund. Sonst ist

es

es eine gewisse kleine Kupfermünze, ungefähr einen Kreuzer am Werthe.

Die Römer gebrauchten das Wort As, theils ein Ganzes, oder die ganze Erbschaftsmasse damit anzudeuten, daher auch das Wort Hæres ex asse, d. i. der einzige Erbe, entsprungen; oder sie gebrauchten es als ein Gewicht oder Pfund, dessen Eintheilung sie folgendermaßen machten. Ein Sextans hatte 2 Unzen eines Assis oder ganzen Pfundes; ein Quadrans hatte 3 Unzen, oder es war der dritte Theil aus 12, als so viel Uncias das ganze As hatte. Triens hatte 4; Quincunx 5; Semis 6; Septunx 7; Bes 8; Dodrans 9; Dextans 10; Deunx oder Decunx 11; As war das Ganze, und hatte 12 Unzen.

*Asa*, Assa, Asand, Asandt, eine Art Gummi, deren es zweyerley Sorten giebt, die durch den Geruch unterschieden werden. Die eine ist der wohlriechende Asand, Asa dulcis, welche man aber mehr unter dem Namen Benzoe kennt. Die andere ist der stinkende, Asa fœtida, welche daher auch den Namen Teufelsdreck führt. Von beyden wird man unter ihren Artikeln ein Mehreres finden.

*Asara*, siehe Asarum.

*Asarina Tourn.* Fr. Asarine. D. die unächte Haselwurz. Der Ritter von Linné hat dieses Pflanzengeschlecht zu dem Antirrhinum und die Linarias gesetzt, da doch, unter andern Unterschieden, die Linariæ an dem hintern Theile ihrer Blumen einen Sporn haben, dergleichen sich bey dem Antirrhinum und der Asarina nicht befindet, und die Einschnitte des Kelchs bey dem Antirrhinum ungleich, bey der Asarina hingegen gleich tief sind.

Der Charakter dieses Geschlechts ist folgender. Der Kelch besteht aus einem einzigen Blatt, welches in 5 gleiche Abschnitte, fast bis auf den Grund hinab, zerschnitten ist. Die Blume besteht ebenfalls aus einem einzigen Blatt, und gehört unter die Art der Larvenblumen. Sie hat eine lange walzenförmige Röhre, welche

oben

oben an dem Gipfel in zwo Lippen getheilt ist, wovon die obere wieder zween Theile hat, die am Rande rückwärts gebogen sind. Die untere Lippe ist seicht in 3 Theile getheilt, welche stumpf sind; die 2 Lippen fügen sich genau an einander, so daß sie eine Art einer Schnauze bilden. Sie hat 4 Staubfäden, von denen 2 länger sind, als die andern. In der Mitte befindet sich ein runder Eyerstock, welcher einem einzelnen Griffel zur Stütze dient, der oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine runde Hülse oder Schale, die in zwo, mit vielen runden Samen angefüllte Zellen oder Fächlein abgetheilt ist, welche, wie die an der Linaria, von selbst aufspringen.

Asarina hederula saxatilis *Lob.* die unächte Haselwurz, oder Erd-Epheu, Stein-Gundermann, ist eine niedrige, auf dem Erdboden aufliegende Pflanze. Die Zweige breiten sich auf allen Seiten nicht über 1 Schuh aus, und sind so schwach, daß sie völlig auf der Erde liegen, wenn man sie nicht unterstützt. Sie sind mit Blättern besetzt, dergleichen der Erdepheu hat, welche paarweise wachsen. Die Blumen kommen einzeln, auf allen Seiten der Stängel, an den Flügeln der Blätter heraus. Sie sind wie die Blumen des Orant (Antirrhinum) gestaltet; doch haben sie eine lange Röhre. Oben an dem Gipfel haben sie eine verschossene purpurrothe Farbe; unten aber sind sie grasfarbig. Diese Blumen kommen im Junius zum Vorschein; der Same aber wird im September reif, welcher bald darnach ausgesäet werden muß. Am besten ist es, wenn man ihn selbst ausfallen läßt. Die Pflanzen muß man an dem Orte stehen lassen, wo sie ausgesäet worden sind. Sie erfordern auch keine andere Wartung, als daß man sie vor dem Unkraute bewahrt, und da, wo sie zu dicht beysammen stehen, verdünnt. Da diese Pflanze keine sonderliche Schönheit hat, so ist es genug, wenn man 2 bis 3, um der Mannigfaltigkeit wil-

wollen, in den Gärten stehen läßt. Sie wächst in Italien, und in den südlichen Theilen von Frankreich wild.

Sie eröffnet, dient zu den Wunden, ist gut für den Gries, Lungengeschwüre und Engbrüstigkeit.

*Asarolier*, Azerolier, siehe Azarolus.

*Asarum*, Azarum, Asara bacca *Offic.* Asarum *Matth. Dod. C. B. & J. B.* vulgare *Park.* Asarum baccaris sive Baccatus *Lob.* Baccharis, Vulgago *Aem. Macr.* Perpensa *Hermol.* Nardus montana, sylvestris und rustica *Cord.* Sanguis Martis Magorum *Montalb.* Fr. Cabaret, Girard Roussin, Nard sauvage, Oreille d'homme, Oreillette, Rondelle, und an einigen Orten in Bourgogne la Radito. D. Haselwurz, Hasselwurz, wilder Nardus, Weihrauchkraut, Hasenöhrlein, Mausöhrlein. Die Blumen haben einen dicken glockenförmigen Kelch von einem einzigen Blatte, welches gefärbt und am Rande seicht in 3 Theile abgetheilt ist, welche rückwärts gebogen sind. Sie hat keine Blumenblätter, sondern 6, 8 bis 12 Staubfäden. Aus dem Eyerstocke wird eine dicke Capsel mit 6 Zellen, in deren jeder ein mehr oder weniger runder Same enthalten ist. Diese Blumen wachsen dicht an dem Boden, und verbergen sich unter die Blätter, welche an mehr oder weniger langen Stielen stehen, und purpurroth sind.

Die gemeine Haselwurz, Asarum vulgare *C. B.* hier zu Lande, hat eine dünne, lange, kriechende, eckige, knotige, braune oder aschgraue Wurzel, welche an den Knoten mit Zasern versehen ist, bitter und aromatisch schmeckt, und von einem widerlichen Geruch ist. Aus derselben kömmt ein schwacher und kurzer Stängel, dessen Ende lange cylindrische, rauche, und grünliche Stielchen hervortreibt, an deren jedem ein bitteres, breites, ziemlich festes, etwas eckiges und wellenförmiges, in eine stumpfe Spitze sich endigendes, an seinem Untertheile in zwey große Ohren ausgeschweiftes, oben und

unten

unten glänzendes, auf der obern Fläche dunkel- an der untern hingegen mehr hellgrünes, Blatt sitzt, welches, seiner Länge nach, durch eine sehr merkliche Rippe abgesondert ist. Es liegt sehr niedrig, und ist beständig grün. Die Blumen haben purpurrothe Staubfäden. Ihre Früchte sind in 4 Fächer abgetheilt, worin Samenkörner, wie Rosinenkerne, liegen. Die ganze Pflanze hat einen starken, von Rosen und weissem Pfeffer vermischten Geruch. Dieses Gewächs blüht im April. Es findet sich in Wäldern, an bergigen und schattigen, und mithin feuchten Orten. Gemeiniglich ist es überall, wo der Wald-Mangold (Pyrola) wächst, anzutreffen.

Die Sorte, welche in England gemein ist, doch aber selten wild gefunden wird, hat dicke fleischige Wurzeln, welche Knoten haben, und überall Fasern treiben. Die Blätter wachsen einzeln auf kurzen Stielen, und kommen unmittelbar aus der Wurzel heraus; sie sind beynahe wie bey der vorgeschriebenen Sorte, aber gekerbt.

Die Haselwurz wird im Herbste durch Theilung der Wurzeln fortgepflanzt. Sie verlangt weder starke Sonnenhitze, noch viel Feuchtigkeit. Sie liebt vornämlich die Morgensonne. Sie ist im Froste ziemlich dauerhaft, und ein gutes Fiebermittel.

In der Provinz Norfolk hat man sich des Haselwurzpulvers mit großem Nutzen in der Wuth des Hornviehs bedient; man hat davon in die Nase geblasen, welches einen sehr häufigen Abfluß scharfer wässeriger Feuchtigkeiten aus dem Gehirn verursacht, und viele dieser Thiere aus dem Rachen des Todes gerissen hat.

* Dieses Gewächs hat seine Benennung Asarum, vom α priv. und σαίρω, ich ziere, als ob man sagen wollte, eine gar nicht zur Zierde gemachte Pflanze; Hasel- oder Hassel-Wurz, weil es besonders gern unter den Haselstauden wächst; Weihrauch-Kraut, wegen des guten Geruchs der Blätter; und wilde Narden, weil

ihr

ihr Geruch den Narden ziemlich gleichen soll. Es ist sehr dauerhaft, und grünt durch den ganzen Winter, weil die Blätter fast die Art des Epheu haben, und nicht eher abfallen, als bis die neuen wieder hervorkommen. Es hat einen dem Baldrian (Valeriana) etwas gleichenden, doch nicht unangenehmen Geruch, welches die Ursache seyn mag, daß die Katzen ihm so sehr nachstellen. Man will angemerkt haben, daß zuweilen unter den Wurzeln des Haselkrautes, etwa 1 Schuh tief in der Erde, eine Gattung runder Erdnüsse gefunden würden, welche auswendig gelblich, inwendig aber weiß aussähen, und voll milchweißen brennenden und ezenden Saftes wären.

Etliche Frauen legen die frischen Blätter in die frischgemolkene Milch, und glauben, sie werfe besser auf, und gebe mehr Sahne.

Wenn die Hasen und andere wilde Thiere sich übel befinden, so fressen sie Haselwurz, und werden dadurch curirt. Dieses haben bereits die Alten wahrgenommen, und dieses Kraut nebst der Wurzel hernach mit Salz vermischt ihren Schafen und Rindvieh zu lecken und zu fressen gegeben, zur Verhütung aller Fäulung im Leibe. Den Pferden pflegt man die Wurzel unter das Futter zu mischen, wenn sie nicht fressen wollen, und werden ganz muthig davon. Die Schmiede geben auch diese Wurzel, von 1 bis zu 2 Unzen, den Pferden, als ein gar sonderliches Mittel wider den Wurm, ein; sie wird nämlich gestoßen, und mit Kleyen vermischt, ihnen vorgelegt. Nach Hrn. D. Leche Bericht, im VI. B. der übers. Abhandl. d. Königl. Schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1744, S. 275, werden die Schweine, wenn man sie Wasser saufen läßt, worein man Haselwurzeln gelegt hat, desto eher fett; und wenn sie die Krankheit haben, die wir den Pips nennen, werden sie durch eben den Trank curirt.

Die

Die ganze Pflanze ist sehr scharf, so daß sie der Aronswurz im geringsten nichts nachgiebt. Die Wurzel wird zur Arzney gebraucht. Die beste muß schön und völlig, frisch getrocknet, von den Zasern gesäubert, grau, ganz und so dick als ein Federkiel seyn, einen durchdringenden, doch ziemlich lieblichen Geruch, und scharfen, etwas bittern, auf der Zunge wie Ingber brennenden Geschmack haben. Sie führt viel flüchtiges Salz und Oehl bey sich, hält sich aber kaum über ein Jahr, sondern verliert binnen solcher Zeit ihre Kräfte und Eigenschaften. Ihre Wirkung ist, wenn von der zu Pulver gestoßenen Wurzel ½ Quent und darüber eingenommen wird, sehr heftig, und viel heftiger als die Wirkung des Aron. Sie erregt ein heftiges Erbrechen, purgirt auch zuweilen von unten stark. Es wird ihr aber die erbrechende Kraft durch das Kochen im Wasser sehr benommen, und alsdann treibt sie den Urin. Sie eröffnet die verstopfte Leber, Milz, Gallenblase und Gekrösäderlein, und reinigt den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten. Abgekocht und davon getrunken, soll sie die monatliche Reinigung, Nach- und todte Geburt, wie auch die Mondkälber, unfehlbar austreiben. Sie zertheilt ferner den zähen Schleim der Lungen, vertreibt das Keichen und Husten, und stärkt das Gehör. Sie vermag viel in der Gelb- und Wassersucht, in den Gliederkrankheiten, drey- und viertägigen Fiebern, wie dann die zween erfahrnen Spital-Medici zu Breslau, **Pezold** und **Klaunig**, versichern, daß sie die Wurzel zu ½ Quent, oder etwas mehr, in Wein eingeweicht, etlichemal hinter einander vor dem Fieberanfall nehmen lassen, und vermittelst eines zuerst gelinde darauf erfolgten Erbrechens, nachher aber desto stärker ausgebrochenen Schweißes, die viertägigen Fieber glücklich damit besiegt haben. Haselwurz mit Käsewasser oder Honigwasser vermischt, und also gebraucht, purgirt den Leib innerlich ganz gelinde, und curirt ebenfalls die kal-

ten

ten Fieber. Das Decoct hilft wider das langwierige Hüftweh. Schwangere Weiber aber müssen sich vor dieser Wurzel hüten, weil sie ohne Schaden der Leibesfrucht nicht genommen werden kann. Als ein Schnupftobak gebraucht, führt sie sehr viel Schleim durch die Nase ab, und kann daher in Schlagflüssen oder Lähmungen, welche von Anhäufung allzu vieler Feuchtigkeiten entstanden, bey einem Wasserkopf, und hartnäckigen Hauptschmerzen, sicher und mit Nutzen gebraucht werden. Es versteht sich aber von selbst, daß die Dosis davon sehr geringe seyn, aber desto öfter gegeben werden müsse, wenn der Effect davon bis in die zähen und angehäuften Feuchtigkeiten gelangen soll, weil, wenn ein mehreres auf einmal genommen wird, mit dem dadurch erregten Erbrechen auch zugleich die Arzeney wieder fortgeht, ehe sie an den gehörigen Ort, oder weiter als bis in den Magen, gelangen können. Aus dieser Ursache ist es besser gethan, man richte und nehme sie in flüssiger Gestalt, als in Pulver, mit Wein oder Wasser ausgezogen, und mit gelindern Sachen vermischt. Die Blätter machen Schlaf, und gestoßen auf den Puls gebunden, vertreiben sie das Fieber. Das aus den Blättern bereitete Pflaster, auf die Nieren gebunden, reinigt sie nebst den Harngängen. Blätter und Wurzel in Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, stärkt das Gehirn und Gedächtniß, macht auch schwarzes Haar, und wehrt dem Ausfallen desselben. Oehl von Haselwurz gemacht und die Rippenmuskeln damit gestrichen, erweckt Schweiß und befördert den Harn. Ein Augenwasser von Haselwurz und Tutia, nimmt die Felle von den Augen, und macht ein klar Gesicht. Haselwurz zu Pulver gestoßen, und in die alten unreinen Schäden gestreuet, macht dieselben rein, und befördert deren Heilung. Wenn man die Wurzel in Rosenwasser weicht, und zerstößt, dient sie auf die Warzen des Gesichts.

In einigen Apotheken hat man eine Latwerge, Diasarum genannt, und wird als ein besonderes Brechmittel gelobt, welches man zu jeder Zeit des Jahrs sicher verordnen kann. Man hat auch in denselben das Extractum Asari, welches man sonst Coagulum Asari nennt, und ein köstliches Mittel in melancholischen Krankheiten ist, die Gelb- und fallende Sucht curirt, den Harn und die monatliche Reinigung treibt, die Würmer im Leibe tödtet, und die langwierigen, besonders die Quartanfieber curirt. Es wird auch von einigen ein Wasser aus den Blättern und Wurzeln destillirt, welches sie wider die Engbrüstigkeit, Gelb- und Wassersucht, drey- und viertägige Fieber, rühmen, auch zu den dunkeln und blöden Augen gut seyn soll. Es löscht auch die Hitze an allen Gliedern, mit Tüchern darüber geschlagen. Die aus den Blumen bereitete Conserve stärkt das Gehör und Gedächtniß.

Vom Asaro. s. Breßl. Samml. 6. Vers. Dec. 1718. S. 1974. f. Wahrnehmung von der Wirkung der Haselwurzblätter, wenn sie zu Pulver gestoßen, in die Nase gezogen werden, vom Hrn. Desmars: st. im 1. St. des VII. B. der aus dem Franz. übers. Samml. auserles. Wahrnehm. Straßb. 1763. 8. S. 78. f.
*Jo. Henr. Schulze* diss. de Asaro. Hal. 1739. 4. 3. B.

**Asbest, und Amiant.** Der Asbest und Amiantstein sind zwar den Hauptbestandtheilen nach einerley; die Naturforscher aber haben doch einen Unterschied unter ihnen festgesetzt, welcher darin besteht: Der Amiant, Amianth, Amiant-Stein, Amianthus, Amiantus, Amianthus lapis, Fr. Amiante, ist ein zaseriger schwarzgrünlicher Stein, welcher sich wie Federn von einander reißt, daher er auch von Einigen Federweiß, Schieferweiß, oder Katzensilber genannt wird; und weil die Fäden sich von einander trennen lassen, daß man sie hierauf wie Flachs spinnen kann, wird er Berg- Erd- oder Stein-Flachs, lebendiger Flachs, genannt. Die Theile desselben sind fadenähnlich, faserig und zäh; und zwar laufen die Fasern etwas parallel, oder

sie

sie schneiden sich einander ab, und bilden kleine Blättlein oder Schuppen; oft durchschneiden sie sich, ohne eine besondere Ordnung zu beobachten. In dem Bruch ist der Stein ganz uneben, und von ungewisser Bildung. Die Amiantsteine sind sehr leicht, denn sie schwimmen beynahe alle auf dem Wasser. In dem Feuer werden sie etwas härter, und dabey spröde, meistens auch weißer; außerdem aber leiden sie keine Veränderung darin. Bey dem Asbest, (Abesten, Abesum, Albesten, Asbestes, Asbeston, Asbestum, Albestus, Fr. Asbeste) bestehen dessen kleine Theile aus Fasern, die entweder durchaus, oder wenigstens zum Theil, parallel laufen. Er bricht am besten nach der Länge der Fasern, ist etwas hart und zugleich spröde, läßt sich daher nicht, wie der Amiant, biegen, schwimmt auch nicht auf dem Wasser, sondern sinkt vielmehr zu Boden. In dem Feuer wird er, je mehr man ihn brennt, immer härter. Wenn Plinius sagt, daß der Amiant, wenn man ihn findet, den kostbarsten Perlen gleichgeachtet werde, so darf man sich über die Seltenheit dieses Minerals zu seinen Zeiten eben nicht verwundern, weil man es damals nirgends, als in den Wüsten Indiens, in Euböa, bey der Stadt Korinth, in der Insel Candia, welche alle Länder sind, von welchen der Flachs den Namen hatte, gefunden haben soll. Zu unsern Zeiten ist es desto gemeiner worden, da man nicht mehr nöthig hat, solches in Indien, in Japan, in Sina, noch in Aegypten, wo man es vor Zeiten herbringen ließ, zu suchen; sondern man findet es jezt in den meisten Inseln des Archipelagus, in Cypern, in Negroponte und Corsica. Es ist auch an verschiedenen Orten in Italien, und insonderheit auf den Gebirgen von Volterra, bey Sestri in Ligurien, in Bayern, in den Hochländern von Scotland, in England, in Spanien auf den pyrenäischen Gebirgen, in Frankreich in der Grafschaft Foix und bey Montauban, im Vogtländischen, Salzburgischen, Steyermark, Tyrol, Ungarn, Sieben-

bürgen, wie auch in Schlesien, Böhmen, Bayern und Sachsen, im erzgebirgischen Kreise, an den böhmischen Gränzen, anzutreffen. Im Jahr 1720 hat man einen guten Amiantstein in Moscau, in der sibirischen Landschaft Werchoturski gefunden; die Einwohner nennen ihn Hamenischelk, oder den Seidenstein; er wächst daselbst in einem Berge, in gewissen Adern, zwischen einem harten und dunkelgrünen Steine, welcher mit Pulver zersprengt wird. Auf den pyrenäischen Gebirgen wird er in Steinbrüchen gefunden, und in dem capanischen Thale findet man, wie **Pomet** vorgiebt, auch eine Gattung Amiant, die wie eine Pflanze in den Marmorbrüchen, bey 2 Schuh hoch, wächst. In Grönland trifft man viele Amiantberge an, davon der Gang ziemlich breit, und der Flachs lang, weich und schön weiß ist. Der beste aber kömmt aus Asien und der Türkey, denn der aus Italien, Cypern und England ist so kurz und zerbrechlich, daß er sich nicht spinnen läßt. In den Cabineten findet man einige Stücke von der Höhe eines Fußes, deren Fäden von gleicher Länge sind; und man darf gar nicht zweifeln, daß man nicht noch viel längere finden sollte, welche, weil sie sehr dicht neben einander liegen, den Holztheilchen sehr ähnlich zu seyn scheinen. Und daher ist es auch gekommen, daß einige sich haben betriegen lassen, die dergleichen Stücke von Amiant für unverbrennliches Holz gehalten haben. Und dieser vollkommenen Aehnlichkeit haben sich ehemals betrügerische Mönche gar wohl zu bedienen gewußt, da sie die Leichtgläubigkeit einiger andächtigen Personen gemißbrauchet, und ihnen einige Stücke dieses Minerals, welche sie für Holz von dem heiligen Kreuze ausgegeben, als eine große Kostbarkeit verehret haben. Sie gaben ihrer Betrügerey durch das vorgegebene Wunder des Feuers ein großes Ansehen, wenn sie diesen Leichtgläubigen zeigten, daß dieses Element über das vorgegebene heilige Holz keine Gewalt habe.

Und

Und eben diese Unverbrennlichkeit ist das Wesentliche, welches den Amiant von allen andern mineralischen Steinen unterscheidet. Verschiedene mit demselben im Feuer angestellte Versuche findet man in **Mahudels** Abhandl. vom unverbrennlichen Flachse.

Obschon die Art und Weise, denselben zu spinnen, bey den alten orientalischen Völkern sehr gebräuchlich gewesen, so ist doch selbige den Römern ziemlich unbekannt gewesen; ja selbst die Griechen scheinen wenig davon gewußt zu haben. Auch selbst dem **Plinius** scheint sie unbekannt gewesen zu seyn. **Jo. Bapt. Porta**, im 4. Buche Magiæ naturalis, sieht das Geheimniß, den Amiant zu spinnen und zu verarbeiten, für eine Sache von schlechter Wichtigkeit an, nachdem er zu Venedig, wie er schreibt, selbst gesehen, daß sich eine Frau aus der Insel Cypern damit beschäftigt. **Ciampini** hat uns seit einigen Jahren die Sache genauer bekannt gemacht, welche von **Mahudel** auf folgende Art zu einiger Vollkommenheit gebracht worden ist. Man nimmt diejenige Art von Amiant, dessen Fäden am längsten und seidenartigsten sind, zerschlägt ihn mit einem Hammer in verschiedene Stücke, jedoch in keinem Mörser, damit er nicht zu Staub gemacht werde. Diese Stücke werden hierauf so lange in warmes Wasser getaucht, bis ihre terrestrische Theilchen sich gänzlich aufgelöset haben. (**Ammann**, in seiner Manuduct. ad materiam med. will, man soll sie in Lauge aus Asche von verfaultem Eichenholz und gedörrten Weinhefen tauchen, und nach diesem einen Monat lang im süßen Wasser liegen lassen.) Er muß im Wasser oft umgewendet, und in so viel Fäden, als nur möglich ist, mit dem Finger zertheilt werden, damit die wie Kalk aussehende zarte Erde davon abgesondert werde, welche die Fäden zusammenhält, und von welchen das Wasser ganz dick gemacht, und wie eine Milch weiß gefärbt wird. Diese Arbeit muß 5 bis 6 mal und so oft wiederholt werden,

bis das Wasser seine natürliche Klarheit behält, und die Fäden genugsam geröstet sind. Wenn der Asbest auf diese Art gesäubert worden, werden die Fäserchen auf einem Korbe oder Siebe von Binsen ausgebreitet, damit das Wasser desto geschwinder vollends ablaufen möge, und so lange in die Sonne gesetzt, bis sie vollkommen trocken sind. Alsdann werden zween breite Kämme mit sehr zarten und engen Zähnen, dergleichen die Hut- und Tuchmacher zum Kämmen der Wolle gebrauchen, genommen, und damit die Fäserchen, indem sie gekämmt werden, vollends auseinander getheilt. Man nimmt hierauf den auf solche Art zubereiteten Flachs zusammen, und behält solchen zwischen den beyden über einander gelegten Kämmen, daß nur die äußersten Spizen hervorragen. Die Kämme werden alsdann auf einem Tische oder einer Bank befestigt, und dienen auf solche Weise zum Spinnrocken, von welchem der Faden gar füglich abgesponnen werden kann. Man muß auch auf eben diesem Tische eine Spule mit sehr fein gesponnenem Garne von gemeinem Flachse bey der Hand haben. Von diesem wird ein Faden, und zugleich 2 oder 3 Fäden von Amiant genommen, und durch das Umdrehen einer Spindel, welche mit einem Wirtel oder Haken versehen ist, dergestalt mit einander vereinigt, daß der Faden von gemeinem Flachse mit denen von Asbest überzogen wird, und sie durch dieses Mittel nur einen einzigen Körper oder Faden ausmachen. Damit aber dieses Spinnen desto bequemer von statten gehen möge; muß man ein Gefäß mit Baumöhl bey der Hand haben, mit welchem man von Zeit zu Zeit die Finger benezen kann, um dadurch theils zu verhüten, daß der Asbestfaden die Haut nicht angreife und wund mache, theils die Fäden desto weicher und gelinder zu machen. Wenn man nun auf diese Art einen langen an einander hängenden Faden bekommen hat, so ist es leicht, wenn deren viele zusammen genommen und unterwirkt werden, ein Gewebe daraus zu verfertigen, welches, nach

der

der Anzahl und Stärke der Fäden, die man dazu nimmt, grob oder fein gemacht werden kann. Und weil der eingesponnene Flachsfaden und das Oehl noch darin befindlich ist, so brennt man dasselbe, ohne daß es der Leinwand etwas schaden sollte, im Feuer aus.

Auf den pyrenäischen Gebirgen verfertigt man noch wirklich Schnüre, Geldbeutelchen, Strumpfbänder und Gürtel aus dergleichen Fäden, welche deutliche Proben von der Möglichkeit, sie zu verarbeiten, sind, und es ist gewiß, daß, wenn man mehr Mühe und Sorgfalt, als die Einwohner dieser Gebirge zu thun gewohnt sind, darauf wenden wollte, man recht artige Dinge davon verfertigen könnte. Unterdessen, wenn man auch die von den Alten so sehr gerühmte Leinwand daraus verfertigen, ja selbige noch feiner, als die ihrige, und in größerer Menge machen könnte, so würde man doch allezeit zugeben müssen, daß sie, wegen der Zerbrechlichkeit des Steines, von welchem sie ihren Ursprung nimmt, bey dem Gebrauche von keiner langen Dauer seyn, auch keinen andern Nutzen, als die bloße Curiosität, haben würde. Alles, was die alten Schriftsteller, welche vor und nach dem Plinius dieser Leinwand in ihren Schriften Erwähnung gethan haben, davon beybringen, besteht darin, daß sie erzählen, wie selbige beschmutzt und verunreinigt worden, damit man das Vergnügen haben könne, sie gereinigt und unverletzt wieder aus dem Feuer zu ziehen. Plinius schreibt: „Wir haben davon Tischtücher ge„sehen, welche, nachdem sie bey Gastereyen gebraucht, „ins Feuer geworfen worden, damit sie durch die Flam„men wieder gereiniget würden, aus welchen man sie „viel schöner und weißer bekommen, als wenn sie in „Wasser wären gereinigt worden.“ Carl V hat viele daraus verfertigte Servieten gehabt, mit welchen er den Prinzen seines Hofes, wenn er sie bewirthete, dergleichen Vergnügen machte; und man hat nachher zu Rom, zu Venedig, in Sachsen, zu Löwen und in an-

dern Städten, verschiedene große Herren, ja selbst Personen von geringerm Stande, gesehen, welche sich mit wenigern Kosten, als dieser Kaiser, daran belustiget haben. Wenn man bey dem Hierocles findet, daß die Brachmanen sich in solche Leinwand gekleidet haben, so beweiset solches, daß der Amiant bey den Indianern viel gemeiner, als an andern Orten, gewesen seyn muß; es wird daher keineswegs daraus der Schluß zu machen seyn, daß sich diese Weltweisen dergleichen Kleider zu ihrem täglichen Gebrauch bedient haben. Die Unverbrennlichkeit, welche sie, wie dieser Schriftsteller sagt, für etwas Göttliches hielten, und die Vergänglichkeit, welcher diese Kleider, weil sie sich leicht zerfaseten, unterworfen waren, erlaubte ihnen keinen weitern Gebrauch davon zu machen, als selbige bey heiligen und feyerlichen Handlungen zur Pracht zu tragen.

Der Gebrauch der Hemden oder Säcke von Leinwand, deren man sich bey Verbrennung der Todten bedienet hat, damit darin die Asche des Körpers mit der übrigen verbrennlichen Materie unvermengt erhalten werden möchte, würde in der römischen Geschichte von größerm Nutzen seyn, wenn man davon mehrere Zeugnisse beybringen könnte. Es ist nicht zu läugnen, daß die Ehrerbietung, welche diese Völker gegen die Asche der Todten, die ihnen im Leben lieb gewesen, blicken lassen, eine große Sorgfalt vorausgesetzt, mit welcher sie die Asche des Körpers von der Asche des Holzhaufens abzusondern suchten. Denn es ist nicht glaublich, das Artemisia die Asche ihres Gemahls Mausolus, welchen sie nach seinem Tode ungemein bedauerte, so leicht würde haben verschlucken können, wenn sie nicht überzeugt gewesen wäre, daß dieselbe von der Asche derjenigen Spezereyen, welche zu Verbrennung des Körpers gebraucht worden waren, unvermengt geblieben wäre. Nicht viel wahrscheinlicher ist es, daß Agrippina die Asche ihres Gemahls Germanicus, nach des Tacitus Berichte, Annal. II. B. Cap.

Cap. 75, mit solcher Zärtlichkeit in ihrem Busen würde aufgehoben haben, wenn sie geglaubt hätte, daß sie mit anderer Asche wäre vermengt worden. Es ist aber hieraus keineswegs der Schluß zu machen, daß man bey den Körpern vornehmer Personen diesen Vorzug beobachtet, und sie bey der Verbrennung in Leinwand aus Asbest eingehüllt habe. Und ob man gleich vor kurzem ein Grab entdeckt, und selbiges in der vaticanischen Bibliothek aufgestellt hat, in welchem ein Schweißtuch von dieser Leinwand lag, welches 9 römische Ellen lang, und 7 breit, und annoch voller Asche und halbverbrannter Knochen ist, so ist dem ungeachtet noch an dem Gebrauche dieser Leinwand in Verbrennungen zu zweifeln.

Man bediente sich auch des Flachses von Asbest zu Dochten, welche die Eigenschaft hatten, daß sie unaufhörlich leuchteten, ohne etwas von ihrem Wesen zu verlieren, und ohne daß man nöthig gehabt hätte, dieselben zu putzen, so lange nämlich das dazu gegossene Oehl zu Unterhaltung der Flamme zureichte, und welche daher das ewige Licht hießen. Die Heiden bedienten sich dieser Dochte in ihren Tempeln in den Lampen, welche den Götzenbildern geheiligt waren. Nichts ist wohl unter denen übrigen Eigenschaften, welche man dem unverbrennlichen Flachse beylegt, berühmter, als derjenige Docht, welcher, ohne daß man ihn berührte, ein ganzes Jahr hindurch in der goldnen Lampe leuchtete, welche Callimachus in den Tempel der Minerva zu Athen verehret hatte. Solinus, im 12. Cap. seines Polyhistor, macht viel Wesens von einer solchen Lampe, die in England fast eben so lange vor der Statue dieser Göttin in einem ihr gewidmeten Tempel brannte. Und wenn man dem Papst Damasus in einer Sache, welche die Naturlehre angeht, mehr Glauben beymessen darf, als in demjenigen, welche zur Kirchengeschichte gehören, so ist zu Rom, wie er in den Geschichten des h. Sylvester schreibt,

bey einem Taufstein eine solche brennende Lampe gewesen, in welcher ein solcher Docht gebrannt haben soll. Diese von den Geschichtschreibern so sehr erhobene Sache zeigt genugsam, wie selten dieser Flachs damals gewesen seyn muß. Er ist aber nachgehends so gemein geworden, daß Ludw. Vives, ein Spanier, da er sich zu Anfange des 15ten Jahrhunderts in Paris aufgehalten, dergleichen Dochte gesehen haben will, deren man sich an verschiedenen Orten dieser Stadt bediente. Ich weiß nicht, warum man nicht noch heut zu Tage diese Dochte gebraucht, da doch ihre Bequemlichkeit auf die Erfahrung gegründet ist. Mahudel hat bemerkt, daß, wenn die Fäden des Amiantes, ohne daß sie erst von den kalkigen Theilen, welche sie zusammenhalten, durch das Wasser dürfen gereinigt werden, in ein Gefäß mit Oehl oder Fett gethan, und angezündet werden, dieselben so lange leuchten, als die fette Materie dauert. Licetus, Ferrarius, und einige andere, die sich mit Untersuchung der Alterthümer beschäftigt, und uns Nachricht von den Lampen der Alten gegeben haben, glauben, daß das beständige Feuer der Begräbnißlampen, von welchem sie vorgeben, daß es nicht eher verloschen sey, als bis diese Lampen in die Luft gebracht worden, durch Hülfe dieser Dochte sey unterhalten worden. Da sie aber zweyerley dabey vorausgesetzt haben; erstlich, daß man in einer von dergleichen Lampen einen solchen Docht gefunden habe; zweytens, daß sie auch nach verzehrter Materie, die zu ihrer Unterhaltung gedient, hätten fortbrennen können: so verwandelt sich dieses Lehrgebäude in eine wahre Unmöglichkeit.

Man hat auch, damit nichts von dem Asbest verloren gehen möge, ein Mittel erfunden, diejenige Art, die etwas kürzere Fäden hat, zu nutzen. Man verfertigt nämlich Papier daraus, welches man auch für unverbrennlich und beständig halten kann, weil man dasjenige, so darauf geschrieben worden, wieder auslöschen kann,

so

so oft man es in das Feuer wirft, aus welchem es eben so unversehrt, wie die Leinwand, wieder herausgezogen wird. Man hat schon vor vielen Jahren in verschiedenen Cabineten in Deutschland dergleichen Papier gesehen. In dem Cabinet des Königs von Dänemark wird ein Bogen von einer beträchtlichen Größe aufbehalten, und **Charleton** versichert, daß man solches noch jetzt sehr gut nicht weit von Oxford in England verfertige. Man bedient sich, zu Verfertigung dieses Papieres, mehrentheils des reifen Asbestes, dessen Fasern sich leichter von einander trennen lassen. Man zerstößt eine gute Quantität dieses asbestischen Steines in einem Mörser so lange, bis alles flockig, wie Wolle, anzusehen ist. Alsdann nimmt man ein Sieb von eisernem, oder noch besser kupfernem Draht, welches ganz enge Löcher hat, dergleichen die Papiermacher zu gebrauchen pflegen. Wenn hernach dieser asbestische Wollenzeug in Wasser eingeweicht und fleißig herumgerührt worden ist, schüttet man ihn eiligst in das Sieb, weil sonst die Materie, da sie mineralisch ist, vermöge ihrer Schwere sich bald wieder zu Boden setzt. Alsdann schüttelt und rüttelt man das Sieb so lange, bis diese Masse, wie sonst das Papier, die Figur des Siebes annimmt. Endlich bringt man die Masse auf das gewöhnliche Tuch, und stellt sie an einen schattigen Ort, damit sie trockne.

In der Arzeney wird der Amiant wenig gebraucht, außer zu einer Salbe, welche wider den Ausschlag, den bösen Grind, oder die Krätze, dient.

Sur une espece de Lin incombustible, s. im 1. Th. der Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique, à Paris 1719, 8. S. 103 — 106, und deutsch, u. d. T. Von einer Art unverbrennlichem Flachse, im 1. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 96, fgg.

Sur l'Amiante, s. im Journ. œcon. Jan. 1760, S. 14 — 16.

Mémoire sur l'Amiante: s. in No. 4 und 5 der Gazette salut. v. J. 1761.

Von dem Asbest und der daraus verfertigten unverbrennlichen Leinwand, s. den 8. Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 641—645. desgl. das 1. St. des V. B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 181—185.

*Eliæ Bertrandi* diss. de Amianto, st. im Excerpto totius Italicæ nec non Helvet. Litterat. pro Ao. 1760. To. IV. S. 139—160.

Part of a letter from Mr. *Patrick Blair*, to Dr. Hans Sloane, dated Coupar of Angus, March 15, 1712, giving an account of the Asbestos or Lapis Amiantus, found in the High-lands of Scotland: st. im 27. B. der Philos. Transact. No 333 for Jan. F. & M. 1712, S. 434—436.

Franz Ernst Brückmanns neue Manier, unverbrennlich Papier zu machen; st. im 33. Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1725. Cl. 4, Art. 5.

Eb. dess. historia naturalis curiosa lapidis τῆς Ασβέςε, ejusque præparatorum, chartæ nempe, lini, lintei & ellychniorum incombustibilium. Brunsv. 1727, 4. 6. B.

A curious relation, taken out the third Venetian Journal de Letterati, of March 15, 1671; of a substance, found in great quantity in some mines of Italy, by Sgr. *Marco Ant. Castagna*, out of which is made a kind of incompustible both Skin, Paper and Candle week, together with the experiments made therewith: st. im 6. B. der Phil. Trans. for A. 1671, No. 72, S. 2167—2169.

*Jo. Ciampini* de incombustibili lino, sive lapide Amianto, ejusque filandi modo, epistolaris dissertatio. Rom. 1691, 4. 3. B. st. auch in Brückmanns epist. itinerar. Cent. II. wieder abgedruckt.

An abstract of a letter, wrote by Sgr. *John Ciampini* of Rome, concerning the Asbestus, and manner of spinning and making an incombustible cloath thereof: st. u. K. im 22. B. der Phil. Trans. No 273, for Aug. 1701, S. 911—913.

Hrn. Axel Friedr. Cronstedts mineralische Anmerkung über Hrn. Justi Abhandlung von einem rothen und grünen Jaspis mit einem Asbest von Mannsfeld; aus dem schwed. Mercurius übers. st. im hamb. Magaz. XXIV. B. 2. St. 1760, 8. S. 155, f.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Nachricht von einem rothen und grünen Jaspis mit Asbest, der in der Grafschaft Mannsfeld von ihm entdeckt worden: st. in dessen neuen Wahrheiten ꝛc. 7. St. Lpz. 1755, 8. Art. 5. S. 93—101; desgl. in dessen gesaml. Chymischen Schriften II. B. Berl. und L. 1761. gr. 8. S. 360—367.

An account of a sort of Paper, made of Linum Asbestinum, found in Wales, in a letter from *Edw. Lloyd*: st. im 14. B. der Phil. Trans. for A. 1614. No. 166, S. 823, f.

Abhandl. vom unverbrennlichen Flachse, welche Hr. Mahudel in der kön. Acad. der Aufschr. und sch. Wiss. am 21. Jäner 1715 abgelesen, aus dem 6. Th. der Schriften dieser Acad. übers. von J. G. Freytag: st. im Hamb. Magaz. II. B. 6. St. 1748, 8. S. 651—681.

Cph.

Oph. Lud. Nebel de Aſbeſto obſervationes: ſt. in den Actis philoſ. medicis Societ. acad. Sc. Princip. Halliacæ. Gieſſæ Cattor. Frf. & Lpſ. 1771, 4. Art. 7, S. 50. f.

An account of a late discovery of Asbestos in France, in a letter from Mr. Turb. Needham, dated at Paris, May 17, 1760: ſt. im 2. Th. des 51. B. der Phil. Tranſ. for. A. 1760. Lond. 1761, 4. Art. 72, S. 837 f.

A discourſe, concerning the incombuſtille cloth, mentioned by Mr. Waite, addreſſ'd in a letter by Rob. Plot: ſt. im 15 B. derſelben, a. d. J. 1675, No. 172, S. 1051 — 1062.

Dan. Gottfr. Schrebers geſammelte Nachrichten bey einer Reiſe nach Schleiz, (und inſonderheit von dem auf dem Wege zwiſchen Schleiz und Gefäll befindl. Amiantfelſen ꝛc.) ſt. in deſſen neuer Cameralſchr. 7. Th. Lpz. 1767, 8. S. 199, fag.

Einige Verſuche, welche mit einer gewiſſen Aſbeſtart aus der Naturalienkammer zu Dresden, die, dem äußerlichen Anſehen nach, einem halb verfaulten Holze völlig gleicht, angeſtellt worden, von Chr. Fr. Schulze: ſt. im Hamb. Magaz. XVI. B. 1. St. 1756, 8. S. 109 — 111.

Matth. Tilingii obſ. de lino vivo aut aſbeſtino & incombuſtibili: ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II, A. 2, Obſ. 61.

A letter from Mr. Nich. Waite, concerning ſome incombuſtible Cloth, lately expoſed to the fire before the Royal Society: ſt. n. K. im 15. B. der phil. Tr. a. d. J. 1685, No. 172, S. 1049 — 1051. Lat. überſ. u. d. T. Obſervatio de panno quodam incombuſtibili, una cum annotationibus ſuper eo factis, in den Actis Erud. Lipſ. A. 1686, M. Aug. S. 400 — 402. Extrait du Journal d'Anglet. contenant une nouvelle relation fort curieuſe du Linum Aſbeſton, ou Toile incombuſtible: ſt. im Journ. d. Sç. p. l'a. 1685, S. 433 — 435.

A letter from Mr. Wilſon, giving an account of the Lapis Amianthus, lately found in Scodand: ſt. im 22. B. der Philoſ. Tr. No. 276, for Nov. & Dec. 1701, S. 1004 — 1006.

*Aſcalabos*, heißt eine Eidechſe in Amerika, welche wegen ihrer Schönheit merkwürdig iſt. Sie hat eine dreyeckige Stirn mit buſchigen Augenbraunen, welche, ungefähr wie bey dem Chamäleon, zurückgeſchlagen ſind, und am ganzen Leibe eben ſo bunte Flecken, als ein Tiger, und iſt mit kleinen runden Schuppen bedeckt, wovon die auf den Rücken aus lauter Perlen zuſammengeſetzt ſcheinen. Dieſe Eidechſe gehet ſacht, und ohne Geräuſch zu machen, auf den Menſchen zu, und zwar nicht in der Abſicht, um ihm Schaden zuzufügen, ſondern weil ſie ein Vergnügen daran findet, ihn anzuſehen.

*Aſcalonia*, Schalotte, Schalottenzwiebel; ſiehe in S.

*Aſcarides*, ſiehe unter Wurm.

* Asch, heißt, an einigen Orten, ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig zulaufendes, töpfernes Gefäß, in Gestalt eines großen Napfes, welches zu vielerley Absichten in der Haushaltung gebraucht wird, und daher auch seinen Namen bekömmt, als: ein Blumen-Asch, Reib-Asch, Stärk-Asch ꝛc. Gemeiniglich aber braucht man besondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne darin aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Asch, und in Schwaben ein Milch-Scherbe, genannt, die zum Theil ganz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahmlöffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite, dicht am Boden, ein Loch mit einem Zapfen haben, wodurch die Milch abgelassen werden kann, die Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bleibt.

* Asche, L. Cinis, Fr. Cendre, ist der erdige Theil, welcher vom Holze, oder andern verbrennlichen Sachen, welche vom Feuer gänzlich verzehrt werden, übrig bleibt. Allen erfahrnen Hauswirthen ist bekannt, daß das mehreste Gesinde mit der Asche sehr liederlich umgehe, solche aus den Oefen und andern Feuerstätten nur selten räume, dadurch solche aufhäufe, dabey das Anbrennen den Holzes beschwerlich und die Feuerung weniger wirksam mache, der Asche selbst aber durch das allzu lange Erhitzen die besten Salze entziehe, und durch das Verbrennen der darin enthaltenen terrestrischen Theile solche zu einem leichten Staub und fast zum gänzlichen Vergang bringe. Ferner ist leider landkundig, daß durch das Herumwerfen und unverwahrte Aufbehalten der Asche schon mancherley Feuerunglück entstanden sey. Hingegen kann, nach thätig angestellten Proben, zu einer sehr beträchtlichen Ersparung des Brennholzes und vortheilhaftern Nutzung desselben sowohl, als auch zum Gewinn mehr als verdoppelter Asche, und derselben großen Verbesserung, gereichen, wenn 1) in einem

einem jeden Ofen und allen andern Feuerstätten eiserne Roste, worauf das Holz hohl aufliegen, und zu Fassung der Feuerflammen Luft haben, unter solchen aber die Asche vom brennenden Holze und desselben größten Hitze, welche deren Verzehrung und Entkräftung bewirkt, sich absondern kann, angeschaffet; 2) zur Winterszeit bey steter Feuerung die Aschte, ehe sich solche allzu sehr häuft, und durch das Verbrennen an ihren Kräften geschwächt, auch dem brennenden Holze und dessen Wirkung hinderlich wird, wöchentlich zweymal, an bestimmten Tagen, und zwar früh vor dem Anzünden und Heizen der Oefen ausgerafft, und in wohlverwahrten blechernen oder töpfernen, dazu aptirten Gefäßen, sofort zu dem Aschenbehältniß gebracht, 3) jeztgedachtes Aschenbehältniß aber, in Form eines großen Mehl- oder Getreidekastens, etwas abwärts und abgesondert von den Vorwerksgebäuden, steinern erbauet, und mit schräg aufliegenden breternen Deckflügeln, damit das Wasser davon ablaufen könne, versehen wird, auch zur besten Vorsicht die hölzernen Deckflügel auf der innern Seite mit Blech beschlagen, imgleichen, zu mehrerer Verwahrung der Asche, ein ordentlicher Holzrahmen auf den gemauerten Kasten angebracht, und dann die Aufschlagedeckel mit Haken, Bändern, Haspen und Ketteln zum Verschließen angerichtet werden. Durch dergestalt vorzukehrende Mittel und gebrauchte Vorsorge, wird a) vielfach mehrere Asche von besten Kräften gewonnen; b) sehr vieles Feuerholz, so vorhin in der Asche erstickt, nur verglimmt ist, und wenig oder gar keine Wirkung gethan hat, erspart; c) alle Feuersgefahr, welche durch das unachtsame Vertragen heißer Asche entstehen kann, gänzlich vermieden.

Die auf einigen Gütern zu haltenden Aschgruben würden, in so weit als solche außerhalb den Gebäuden und mit wohl verwahrter Bedeckung angelegt würden, auch nicht abzurathen seyn, wenn nicht, daß die Feuchtigkeit des Bodens zum Auslaugen der Asche vieles beytragen dürfte, zum Bedenken ausfiele.

Zum

Zum Asche-Brennen sind unter den Laubbäumen die härteren Arten besser, als die weichern; daher Eichen und Büchen die beste und häufigste Asche geben, welche man jedoch zu anderm Gebrauche schonen muß; um so mehr, da an andern hiezu dienlichen Holzarten, als: Birken, Erlen und Aespen, Ueberfluß ist. Besonders giebt die Aespe, ihres weichen Holzes ungeachtet, weiße, eben so gute und beynahe eben so viele Asche, als das harte Holz. Indessen hat man nicht nöthig, sich zum Aschebrennen frischer wachsender Bäume zu bedienen, so lange man in den Wäldern Lagerholz oder angefaulte Bäume in unzählbarer Menge findet, die theils vom Windbruche, noch mehr aber vom Brennen, durch Beraubung der Rinde und der Blätter ihren Untergang erhalten haben. Diese Bäume, welche jezt ohne allen Nutzen verfaulen, und inzwischen dem Graswuchse und dem jungen Anfluge zum größten Hinderniß gereichen, können mit dem größten Vortheile zum Aschebrennen angewendet werden; maßen man befunden hat, daß sie bey einem gewissen Grade der Verfaulung weit mehrere und bessere Asche, als eben dieselben Baumarten frisch geben, und beruhet der Vortheil dieser Hanthierung hauptsächlich darin, diesen Grad, den sonst die Aescherer oder Aschen-Brenner die Reife des Holzes nennen, genau von einander zu unterscheiden. Es läßt sich dieses durch einige kleine Versuche leicht ausmachen; indessen hält man gemeiniglich für die sichersten Kennzeichen dieser Reife, wenn sich das Holz beym Hauen etwas einbiegt und nicht gut spaltet. Solches Holz giebt mehr Asche, als anderes, insonderheit aus der Ursache, weil es beym Brennen mehr glühet, oder wie eine Lunte wegglimmet, als flammet; und wenn es zugleich mit Schwämmen bewachsen ist, fällt die Asche gemeiniglich in ganzen Klumpen nieder, welche der Farbe nach bläulich, und der Stärke nach, der rohen Pottasche ganz ähnlich ist. Ist das Holz entweder liegend, oder auf

der

der Wurzel stehend, etwas über gedachten Grad gefault, so ist es doch der Mühe werth, dasselbe zu Asche zu brennen, besonders wenn die Rinde noch darauf sitzt, welche am besten dazu anzuwenden ist. Ist es aber völlig verfault, so ist es zur Pottasche untauglich, weil Regen und Witterung die Theile, welche Laugensalz geben könnten, bereits ausgewaschen und zerstört haben, das übrige der Materie aber zu Mulm oder Erde geworden ist. Man kann solches Holz zu 2 bis $\frac{3}{4}$ Ellen langen Stücken hauen, in welcher Größe es zum Zusammentragen und Brennen am bequemsten ist. Das Brennen geschieht, wenn das Holz noch naß ist, weil es in diesem Zustande weit mehr Asche, als wenn es ausgetrocknet ist, giebt. Man muß auch, vor Anstellung des Brennens, an einer trocknen Stelle eine Hütte bauen, um die gewonnene Asche darin zu sammeln; diese muß an den Wänden mit dichten Aesten und Laubsträuchen versehen und mit Rinde gedeckt, oder überhaupt solchergestalt verwahrt seyn, damit der Regen die Asche nicht auswaschen, und der Wind sie nicht zerstreuen könne. Man schafft auch trocken Holz und Reisig in Vorrath an, um sich dessen zum Anzünden zu bedienen.

Das Brennen kann auf verschiedene Weise geschehen. Einige verrichten es in Gruben, wodurch das Feuer zusammengehalten wird, die Kohlen besser ausbrennen, und die Asche nicht so leicht weggeblasen werden kann; hiezu aber muß man Leimgrund erwählen, weil sich der Leim mit der Asche nicht so leicht, als Sand und Dammerde, mischt. Zu Anlegung solcher Gruben findet man in manchen Waldungen öde Plätze genug, auf welchen man keine Feuersgefahr zu befürchten hat. Andere legen das Holz in Haufen, nachdem sie einige starke Querstücke zu unterst gelegt haben. (In Schonen geschieht es unter freyem Himmel, mit kreuzweise über einander gelegten Haufen, wenn vorher die Stämme mit einem Aschenteige sind überkleistert worden.) Sie er-

wählen zum Brennplatze entweder flache Felsen, oder Rasenflecke, oder auch niedrigen feuchten Boden. Sie machen die Haufen nicht größer, als so viel sie in einem Tage ausbrennen können; sie zünden das Feuer in der Mitte des Haufens oben an, und legen einige nasse Scheite darüber, damit das Feuer von oben nach unten brennen, und die Asche in den Haufen fallen möge; wenn sich aber Asche herum streuen will, wirft man sie mit Bretschaufeln, oder auch vermittelst langer Besen, wieder in die Haufen, damit sie wohl ausbrenne. Man verrichtet dieses Brennen kurz nach einem Regenwetter. Beyder Brennungsarten bedient man sich an denen Orten, wo man meistens Laubwälder, wenig Heide, und eigene Aschenbrenner hat, die behutsam mit dieser Arbeit umzugehen wissen, mit Vortheil; in Schwarz- oder Harzwäldern aber, welche dichter und feuerfangender sind, sind sie wegen des Waldfeuers öfters gefährlich, wenn man nicht solche Brennstellen vorsichtig wählt, wo man sowohl Leute als auch Wasser zur Hand hat.

Hingegen aber ist das Aschebrennen in den Wäldern in besondern Oefen, welche man fast aller Orten geschwinde und mit geringen Kosten aufsetzen kann, in mehr als einer Absicht das vortheilhafteste und sicherste. Denn 1) ist dabey keine Feuersgefahr zu befürchten; 2) kann der Wind unter dem Brennen die Asche nicht wegführen; 3) wird sie in einem einiger Maßen eingeschlossenen Orte viel stärker; 4) kann man in denselben nicht nur das zurecht gehauene Holz, sondern auch Stöcke, Wurzeln, Aeste, Reisig und Laub, ja selbst Mos, (welches, wenn es in Haufen so gut getrocknet ist, daß die Erde von seinen Wurzeln fällt, viel und starke Asche giebt,) mit Bequemlichkeit verbrennen; mithin geht nichts verloren, und der Wald wird dadurch zugleich aufgeräumt. Und ob es gleich 5) mit einigen Ungemächlichkeiten verknüpft ist, alles an einer Stelle zusammen zu brennen: so wird doch dieses dadurch reichlich ersetzt,

daß

daß man das Brennen in allerley Witterung, und in allen Jahrszeiten, so lange ununterbrochen fortsetzen kann, als dazu in der Nähe Holz vorhanden ist, welches auf großen Brennplätzen sehr lange dauern kann, maßen 4 oder 5 Kloben von einiger Größe einmal einzulegen hinlänglich sind, welche 7 bis 8 Stunden Zeit zu ihrer Einäscherung erfordern. Ist aber der Ofen so eingerichtet, daß man das Feuer durch beständiges Nachwerfen unterhalten kann: so gewinnt man an der Zeit, und sieht sich desto eher veranlaßt, den Ofen an einen andern Ort zu versetzen. Es können sich auch die Aschenbrenner, außer der vorhin gedachten Aschenhütte, eine andere Hütte zverloren aufrichten, in welcher sie sich in den Zwischenzeiten aufhalten.

Der Ofen bedarf, wie gesagt, keiner Kunst, und die dazu dienlichen Steine werden im Walde nicht weit zu suchen seyn. Trifft man platte Felsstücke an, mit welchen man den Ofen decken kann, so ist es desto besser; in deren Ermangelung aber kann er auch ohne Dach seyn, und das Feuer dennoch darin gut unterhalten werden, wenn nur nicht zu starker Regen einfällt. Zum Grunde erwählt man vorzüglich eine ebene Stelle eines Felshügels, in deren Ermangelung aber belegt man den Boden mit flachen Steinen, damit sich die Asche nicht mit Dammerde vermische. Der Ofen erhält nur 3 Wände, und bleibt nach vorn zu offen. Seine Höhe muß $2\frac{1}{2}$, die Breite 2, und die Länge 3 Ellen betragen. Man kann ihn auch größer anlegen; doch zieht dieses mehrere Beschwerde, in Ansehung des Herbeyholens des Holzes, welches länger gehauen werden muß, und also zum Wegbringen unbequemer wird, nach sich. Inwendig legt man längs der Ecke an jeder Seite einen kleinen Absatz von glatten Steinen, etwann $\frac{1}{2}$ Elle hoch. Von außen kann man den Ofen, des bessern Zuges wegen, mit Leim bewerfen, mit Torf belegen, oder mit Erde überschütten.

Das Holz legt man folgendergestalt hinein: Man legt zuvörderst 2 oder 3 dicke Kloben in die Quere, so daß sie mit den Enden auf den Absätzen zu ruhen kommen. Wenn man aber, statt dieser Querkloben, so viele Enden Stangeneisen legt, kann man das Feuer, durch Nachlegung mehrern Holzes, sehr lange und leicht unterhalten. Man füllt den Ofen alsdann mit Holz, und zündet dasselbe oben und in der Mitte an. Die Asche, welche zwischen den Absätzen niederfällt, zieht man nach und nach aus, und bringt sie, nebst den mit niedergefallenen Kohlen, in die Aschenhütte, in welcher diese völlig ausbrennen. Wenn die Asche wohl ausgekühlt ist, wozu, wegen Sicherheit vor Feuersgefahr, eine Zeit von etlichen Wochen erforderlich ist: so packt man sie, wenn es geschehen kann, auf der Stelle in Tonnen, und führt sie nach Hause; oder wo man mit Wägen nicht gut zukommen kann, trägt man sie in bequemen Fässern, dergleichen man in Schrebers Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. XI. Th. auf der ersten Kupfertafel, abgezeichnet findet, auf dem Rücken dahin; vermittelst eines solchen Fasses kann eine Person von mittlerer Stärke fast eben so viel als ein Pferd tragen. Die Asche verwahrt man unter einem Dache, so daß sie nicht feucht werden kann.

Hieraus ersieht man leicht, wie wenig Kunst und Mühe das Aschebrennen in Wäldern erfordert, das doch sowohl für die Arbeiter, für die Aufnahme vieler Waldungen, und für ein Land, von mannigfaltigen Vortheilen ist. Denn 1) kann eine Menge Müßiggänger und arme Leute, wie auch solche, welche zu schwerer Arbeit nicht tüchtig sind, Weiber und Kinder, hiedurch Unterhalt und gutes Auskommen erhalten; besonders kömmt dieses leichte und die Mühe belohnende Nahrungsmittel den abgelegenen waldigen Orten zu Statten, welche ihre weitläuftige Waldungen bisher nicht ohne Schwierigkeit nutzen können. 2) Erhalten dadurch beydes die, welche diese Arbeit besorgen, und das Land, in

Absicht

Absicht der Wälder, für Leute von verschiedenem Alter, mehrern Gewinn auf einmal; maßen sie hiezu keine frische und wachsende Bäume anwenden dürfen, wie sonst die sogenannten Aescherer, die Erzwaldverwüster, zu thun gewohnt sind; und eine Sache, die sonst verloren gienge, hiedurch nicht nur brauchbar, sondern reichlicher lohnend, als frisches Holz, wird; und endlich, daß auch der Wuchs des Grases zur Hütung, und der Nachwuchs der jungen Bäume dadurch befördert wird. 3) Gewinnt das Land dadurch in sich selbst nicht nur eine bey vielen Gewerben unentbehrliche Waare, sondern kann auch mit derselben sofort mit Vortheil an fremde Orte handeln, wofern man mit den Wäldern gehörig haushält.

Wenn man die Holzasche mit heißem Wasser auslaugt, und die klare Lauge in eisernen Grapen oder Töpfen zu einer trocknen und harten Masse einkocht, so entsteht daraus die Pott-Asche, wovon ich am gehörigen Orte ausführlicher handeln werde.

Der Nutzen der Asche an sich, ist zu bekannt und allgemein, als daß man aller Orten eine genugsame Menge von den Feuerstätten erhalten könnte. Sie wird gesucht auf den Glashütten, Fayence- und andern Fabriken. Es gebrauchen solche die Salpetersieder, Chymisten, Schmelzer, Silberabtreiber, Probierer, Seifensieder ꝛc. die Hausmütter bey dem Garnkochen und Aeschern, die Leinwandbleicher, die Köche, bey dem Einweichen der Stock- Halb- und andern gedörrten und eingesalzenen Fische, und die Hauswirthe bey ihrer Feld- und Gartenarbeit.

Asche, insofern der Landmann damit zu thun hat, läßt sich unter 3 Hauptarten bringen; 1) die Asche seines gemeinen Brennzeuges; 2) die Asche, welche von verbranntem Bohnenstroh, Heide, Riethgras, Stroh, Stoppeln, Genst, Farnkraut, Quecken, Tannenzapfen, und andern dergleichen brennlichen Materien, zu welchen der arme

Mann in vielen Gegenden seine Zuflucht nehmen muß, entsteht; und 3) die Asche des Landes selbst, wenn es gebrannt wird; von welcher leztern man den Art. Brennen nachsehen kann. Die erste von diesen 3 Arten hat auch ihren ganz natürlichen Unterschied, in Ansehung des Brennzeuges; denn die Asche von Kohlen ist ganz anders, als Holzasche; und Torfasche ist von beyden unterschieden.

Ueberhaupt, wenn der Landmann Holz oder Torf brennt, so ist die Asche seines Herdes sehr wenig von derjenigen unterschieden, die er bekömmt, wenn er Farnkraut, Stoppeln ꝛc. brennt. Brennt er aber Gruben- oder Steinkohlen, so ist die Asche ganz anders beschaffen. Holzasche bereichert einen Boden mehr, als Kohlenasche; und Kohlenasche bricht ihn besser, und bereichert ihn auch zu gleicher Zeit, wiewohl in einem geringern Grade. Kohlenasche, (deren Kraft um vieles vermehrt wird, wenn man sie mit Urin oder Seifenschaum befeuchtet,) ist daher am besten für einen zähen, kleyigen, schweren Boden, und Holzasche für einen leichten, schlechten und unfruchtbaren Boden, oder für feuchtes Land. Ueberhaupt haben kalte und dumpfige Länder von allerley Art Asche den besten Vortheil. Die Ofenasche thut sonderlich sehr gute Dienste, wenn man sie auf die Erbsen, Wicken, Bohnen und dergl. streuet; doch hat man sich wohl in Acht zu nehmen, daß solches nicht eher geschehe, als bis die Frucht fingerslang aufgegangen, auch ein guter tüchtiger Regen zu vermuthen ist, weil sie sonst durch ihr scharfes und laugenhaftes Salz den zarten Keim zu zerbeißen, und ihm also mehr zu schaden als zu nutzen pflegt, aus welcher Ursache man auch damit nicht oft auf einen Fleck kommen darf. Doch ist sie in Ansehung eben dieser Schärfe auf den vermoosten Wiesen und in den Grasgärten vortrefflich zu gebrauchen, indem sie, wenn sie zur späten Herbstzeit auf solche Orte gestreut wird, das Mos dergestalt verzehrt, daß man im Frühlinge

wenig oder gar nichts mehr davon, sondern an dessen Statt vielmehr den schönsten Klee aufgehen sieht. Die Asche schickt sich vornämlich auf feuchte, etwas niedrige Wiesen, und hat auch den Vortheil, daß sie die Maulwürfe vertreibt. Auf allzu hohen Wiesen hingegen brennt sie zu sehr, und wenn jene gar zu naß sind, so wird die Asche wieder abgespühlt. Eben so nützlich kann sie auf den Feldern und Aeckern zum Düngen gebraucht werden. Es ist dieselbe ein sehr hitziger und starker Dünger. Wollte man sie daher so stark und dick, als andern Mist, ausbreiten, so würde man sich dadurch den größten Schaden thun, und den Acker gar verderben. Aber um so viel vortheilhafter ist sie; denn durch 1 Fuder Asche kann man so viel ausrichten, als mit 20 Fudern von anderm Dünger. Die Asche ist aber nicht in warmen und leichten, sondern in kalten und leimigen Feldern, desgleichen nicht zu Sommergetreide, sondern zu Winterrocken, als welcher zeitig fortwächst, mit Nutzen zu gebrauchen. Sie ist sonderlich vortheilhaft an Orten, wo kaltes Land ist, welches vielen Mist verträgt, und da, wegen des Mangels an Wiesewachs, wenig Dünger gemacht werden kann.

Daß zur Zeugung eines solchen seifenartigen Saftes, welcher zum Wachsthume der Pflanzen erfordert wird, das alkalische Salz in seiner Verbindung mit öhligen Theilen das meiste beytrage, ist eine in der Theorie ausgemachte Sache. Da nun alle von vegetabilischen Düngen und besonders von dem Holze gebrannte Asche hauptsächlich aus einem solchen alkalischen Salze besteht, so ist natürlich, daß solche in der Düngung eine besondere Kraft erweisen müsse. Jedoch lehrt die Erfahrung, daß eine ausgelaugte Asche, z. B. eine ausgebrachte Seifen- oder Pottsiederasche in dem Lande weit bessere Wirkung thue, als die rohe Ofenasche. Da nun die Seifen- und Pottsiederasche, durch die Auslaugung bereits ihre Salze verloren hat, so folgt von selbst, daß außer den

Salzen, noch eine andere Ursache von der Düngungskraft der Asche vorhanden seyn müsse. Man nimmt zu solchem Ende an, daß die ausgelaugte Asche durch ihre Salze, die sie bey der Auslaugung bereits verloren hat, und wodurch sie gleichsam ein todtes Wesen geworden ist, dem Acker zwar keine Nahrung geben könne, sie sey aber durch die in ihr vorgegangene Auflösung gleichsam die Matrix geworden, von welcher alle in der Luft befindliche düngende, und insonderheit salpetrige Theile an sich gezogen würden; dieses sey der wahre Grund von der vorzüglichen Eigenschaft der bereits aufgelösten Asche. Das Getreide, welches in einem mit Seifensieder-Asche bedüngten Acker gesäet wird, wächst nicht allein reichlich, sondern es hat auch einen Vorzug in Ansehung der Körner, welche es in überflüssigem Maße giebt. Schon der Augenschein zeigt, daß das in Seifensiederasche stehende Getreide weit längere Aehren, als ein in einer andern Düngung, erzeugt habe. Demnächst reinigt auch diese Asche von dem überflüssigen Unkraut, und folglich hat das darin gewonnene Getreide nicht so vielen Zusatz. Ein mit Seifensiederasche wohlbedüngter Acker hält, ohne eine fernere Düngung nöthig zu haben, gegen 10 bis 12 Jahr, und fast beständig kann man ihm bey der Fruchttragung eine vorzügliche Kraft ansehen. Die schlesischen Wirthe sind besonders für diese Düngungsart eingenommen. Man hat Beyspiele, daß man dieselbe auf 7 Meilen weit herbey geholt, und den Sud, welcher ungefähr 2 vierspännige Fuder beträgt, und womit höchstens 1½ schlesische Scheffel bedüngt werden können, mit 7 Gulden bezahlt, und dennoch dabey vielen Vortheil zu haben behauptet hat. Nur Schade ist es, daß man diesen vortrefflichen Dung so wenig und so selten bekommen kann. Die Seifensieder fangen den Nutzen davon schon selbst an einzusehen, und dieselbe daher auf ihre eigene Aecker zu fahren. Es möchte daher zur Aufnahme des Ackerbaues, sich solche selbst zu-

zube-

zubereiten, wohl der Mühe werth seyn. Zuvörderst muß man einen etwann 15 bis 20 Scheffel haltenden Abzapfkufen oder Bottich, dergleichen man zum Bierbrauen gebraucht, in Bereitschaft halten. Demnächst schüttet man 15 oder 20 Scheffel, nachdem es die Umstände erlauben, und die Größe des Bottichs es erfordert, von der besten von hartem Holze gebrannten Asche, auf einen Haufen beysammen. In der Mitte dieses Haufens macht man eine Vertiefung, in welcher man 8 bis 12 Metzen, nachdem es die Menge der Asche nöthig macht, ungelöschten Kalk schüttet, und darauf einige Eimer Wasser gießt. So bald der Kalk zu brausen und sich zu löschen anfängt, wirft man diese Oeffnung mit Asche zu, und verhindert dabey sorgfältig, daß der Kalk, so lange er in der Gährung ist, nirgends durch den Aschhaufen durchbrechen kann, sondern sich in dem Innern des Aschhaufens ablöschen muß. So bald die Gährung des Kalkes geendigt ist, sticht man den Haufen mit Wurfschaufeln 2 bis 3 Mal durch einander, damit der Kalk und die Asche wohl mit einander vermengt werde. Alsdann bringt man diese Masse in den Bottich, und gießt siedendes Wasser, welches 2 Finger hoch über die Asche stehen muß, darauf. Nach 24 Stunden zapft man die Lauge ab, und wirft nunmehr die auf solche Art ausgelaugete Asche zum fernern Gebrauch aus dem Bottich heraus, womit man alle 24 Stunden, so lange bis man davon die gehörige Genüge hat, fortfährt. Die Lauge kann, wenn man sonst keinen andern Gebrauch davon zu machen weiß, nachdem sie mit Wasser vermischt worden, zur Befruchtung der Grasgärten, Wiesen, Kleekoppeln und anderer Grastragenden Plätze, mit großem Nutzen angewendet, und also durch dieses eigene Aschmachen ein doppelter Vortheil gestiftet werden. Jedoch muß ein Wirth, der diese Wirthschaft treiben will, dabey die Gegend, wo er wohnet, wohl in Ueberlegung nehmen. Denn da zu dieser Seifensiederasche nur allein die von hartem Holze gebrannte

brannte Asche tauglich ist, so ergiebt sich von selbst, daß, da nicht an allen Orten genugsames hartes Holz zur Feuerung vorhanden ist, dieses auch nicht überall angehe. Die Asche von weit entlegenen Gegenden herbey hohlen zu lassen, würde zu kostbar fallen. Diese Asche schickt sich fast für alle Arten von Boden; einen allzu nassen und sumpfigen ausgenommen, in welchem sie nicht die erwartete Wirkung thut. Die Art und Weise, solche dem Acker mitzutheilen, ist verschieden. Will man nur Rocken oder Gerste darein säen, so bringt man sie auf die Saatfahre, nachdem solche vorher gehörig eingeegt worden. An einigen Orten läßt man sie ordentlich wie das Korn säen, jedoch mit einem doppelten Wurf. Am besten ist es, wenn man den Aschwagen auf den Acker fahren, ein Paar Mannspersonen mit Schaufeln hinauf steigen, und solche unter beständigem Fortrücken des Wagens rechts und links von einander werfen läßt. Wenn solches geschehen ist, wird das Getreide darauf gesäet, und beydes mit einander untergepflügt. Will man aber Weizen in die Seifensiederasche säen, so muß selbige schon auf den ungebrachten Acker in kleinen Haufen gefahren, und alsdann mit Wurfschaufeln ordentlich verbreitet werden. Zu Rocken oder Gerste sind zu einem Berliner Scheffel Aussaat 16 bis 18 Scheffel Asche hinlänglich; zu Weizen aber wird eine größere Menge, und wenigstens 24 bis 26 Scheffel, erforderlich seyn.

Bey dem Ausstreuen der rohen und unausgelaugten Asche ist die Vorsicht zu gebrauchen, daß dieselbe vorher ein wenig angesprengt werde, indem sie sonst unter dem Ausbreiten gar zu sehr verstäubt.

Eine gute gebrannte Asche von Wickenstroh, Kohlstauden und Weinreben, ist nicht allein eine gute Düngung, sondern tödtet und vertreibt auch alle schädliche Würmer und Ungeziefer.

Die Asche von Seeunkraut wird in den abendländischen Inseln von Scotland sehr gebraucht. Sie ist unstreitig

tig ein sehr gutes Düngungsmittel, wiewohl sie dem, was das Oberunkraut heißt, wenn es frisch von der See weg auf das Feld kömmt, bey weitem nicht gleich ist.

Hieher gehört auch die Brand-Asche, worunter diejenige zu verstehen ist, die von abgebrannten Gebäuden übrig bleibt, und wegen des darin befindlichen Kalkes, Strohes, und anderer Ingredientien, von noch besserer Wirkung ist, als die pure Holzasche; sonderlich macht die, so von Häusern, in denen viel Leim gesteckt, vortrefflichen Boden, weil selbiger die Schärfe der Holzasche um ein gut Theil temperirt, und allen Arten von Feldern nutzbar macht. Doch wünsche ich allen und jeden Landwirthen, daß sie niemals Gelegenheit haben mögen, sich dieses kostbaren Düngers zu bedienen.

Asche ist nicht nur, wenn man sie allein gebraucht, sehr gut, sondern sie ist auch in verschiedenen Zusammensetzungen vortrefflich. Holzasche mit Kühmist ist eine sehr schöne Mischung; auch bereichert sie die Haufen Erde, die von allerley Unrath und Mist zusammengebracht werden. Kohlenasche ist auch ein vortrefflicher Zusatz zu der Erde, die mit Hühnermist gemischt ist, indem nichts die Zähigkeit dieser reichen, aber sehr beschwerlich zu handhabenden Düngung, so leicht brechen kann. Vom Gebrauche der Aschdüngung für die Gartengewächse, s. Th. XVI, S. 315, f.

Von der (sonderlich büchenen) Asche, als einem Mittel wider den Honig- und Mehlthau im Hopfen, siehe unter Hopfen. Von dem Gebrauche der Asche zu Vertilgung der Schnecken, Erhaltung der Eyer, zum Aufbehalten und Verschicken geräucherter Victualien, als: Würste; siehe unter Schnecke, Ey, Räuchern und Wurst. Von Nutzung der Asche des verbrannten Holzes im Kamin, und eines Aschenkuchens oder Teiges, zu Vermehrung der Hitze des Feuers; siehe unter Kamin. Vom Gebrauche warmer Asche bey Ertrunkenen; siehe unter Ertrunkene. Man pflegt auch in schlafsüchtigen

Zufäl-

Zufällen den Kranken mit dem Leibe in lauwarme Asche, auch damit angefüllte Säcke auf das Haupt, zu legen.

Von Vermischung oder Verfälschung des Mehles zum Brodbacken, s. unter Brod.

Aus der Asche der Gewächse, wenn sie mit einigen andern Dingen versetzt und vermischt wird, werden mancherley Medicamente verfertigt. Die Asche der Kräuter ist zwar in der Medicin gewöhnlicher, als die von den Bäumen; indessen findet man doch, daß einige von gewissen Sträuchen ihren besondern Nutzen haben.

Was insbesondere die Drusen-Asche, Flock-Asche, Salz-Asche, Tobaks-Asche, Torf-Asche, und Waid-Asche betrifft, kann man die davon handelnden Artikel nachsehen.

Usage et oeconomie des cendres, st. im Journ. oeconom. Avr. 1758, S. 156, f. desgl. im Nouvelliste oeconom et litter. To. 30, p. l. m. de Juill. A. & Sept. 1759, S. 160—162.

Sur les cendres, regardées comme amendement, s. Journ. oecon. Mai 1762, S. 206 f.

On Soot and Coal-Ashes, and their excellence as a manure for clover, s. Gentlemen Magaz. for Oct. 1764, S. 479.

Observation von Nutzbarkeit der Asche im Feldbau: st. im 5. Vers. der Breßl. Samml. 1718, S. 1388—1391.

Von Anrichtung der Aschenhäuser auf dem Lande, st. im 74. St. der Leipz. Samml. 1750, 8. S. 123—129.

Von dem Aschebrennen in den Wäldern von verfaulten Bäumen; aus dem Schwed. übers. st. in D. G. Schrebers Samml. versch. Schr. XI. Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 147—156.

Abhandlung vom Aschenbrennen, st. im IV. B. des Forstmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 227—248.

J. B. W. Vorschläge zur Vermehr- und Verbesserung der Holzaschen, auch anderer daher sich ergebenden Vortheile, st. in No. 8. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 60, f.

Von der Asche, als einem Düngungsmittel, s. das 9. St. der Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswiss. 1773, gr. 8. S. 551—556.

Von Aeschern und Kienruß, handelt Hans Carl v. Carlowitz, in seiner Anweis. zur wilden Baumzucht. Lpz. 1713, f. S. 395, f.

Vom Aschenbrennen, handelt *Franc. Phil. Florinus* in seinem klug- u. rechtsverst. Hausvater. Nürnb. 1705, f. S. 836, f.

Des cendres comme engrais, s. le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'anglois de Mr. *Hale*, Tom. II. à Paris 1761, gr. 12. S. 343—353.

Gottl. Rammelt Abhandlung von Düngung mit der Asche b. y dem Ackerbau, st. im 2. St. der Neuen Oec. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 87—94, desgl. in dessen vermischten ökonom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 251—257.

Von

Von der Asche und Potasche, handelt Jul. Bernh. v. Rohr, in seiner Geschichte der Bäume und Stauden in Deutschl. 1732, f. S. 112—116.

J. E. Voigts Vorschlag, fleißiger zu Winterrocken im kalten Acker mit Seifensiederasche zu misten, st. in der 43. Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkwürd. Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 703—705; ingl. in dessen sieben Vorschlägen zur Oeconomie eines Landes ꝛc. Berl. 1753, 8. No. 4.

Asche, (blaue) siehe Blau. (Berg-)
— — (grüne) siehe Blau. (Flandrisches)
— — (Herd-) siehe Ims.
Asche, ein Fisch, L. Thymallus; siehe Aesche.

✡ Aschel, wird derjenige Schlamm auf den Blaufarbenwerken genannt, welcher sich in den zusammengegossenen und zur Ruhe ausgesetzten Waschfässern angesetzt hat, und bey dem Schmelzen wieder zugesetzt wird.

Aschen-Bad, s. Th. III, S. 416, u. unter Destilliren.
Aschen-Baum, Eschenbaum; L. Fraxinus; s. Esche.

✡ Aschen-Farbe, Ascher-Farbe; eine Art von Grau, dem man sonst auch den Namen Aschgrau beygelegt hat. Aschgraue Leinwand oder wollenen Zeug zu färben, nimmt man auf 1 Pfund Wolle, 1 Loth Alaun, 1 Loth Weinstein, 1 Loth Galläpfel, stößt alles klein, läßt es bis zum Aufsieden kommen, nimmt alsdann den Schaum hinweg, und thut die Leinwand oder Wolle hinein, läßt es 1½ Stunden kochen, alsdann abkühlen und ausspühlen. Aschenfarbene Schuhe zu machen, nimmt man Bleyweiß, Kienruß und Umbra, mischt es zusammen, und reibt es auf einem Reibsteine mit ein wenig Gummiwasser zart ab; diese Farbe kann man auch nach Belieben mit ½ Loth abgesottenem rothen oder Blauholze vermischen, so wird sie etwas röthlich oder bläulich.

✡ Aschen-Faß, ist ein bey dem Seifensieden gewöhnliches Faß. Solches kann auf 4½ Fuß hoch, und oben 2½ Fuß breit, unten aber etwas enger seyn. Unten in dem Boden ist ein Zapfenloch, und darin ein Zapfen. Desgleichen muß ein Kreuz von zwey etwann Armesstarken Stücken Stangen auf dem Boden eingepaßt seyn.

Auf

Auf dieses Kreuz wird noch ein Boden gemacht, welcher also eingerichtet ist, daß, wenn er auf dem Kreuze liegt, er rund herum am Fuße anstoße. In diesen Boden müssen viel kleine Löcher eingebohrt, und endlich auch eine Keule, die Asche einzustampfen, gemacht werden.

* **Aschen=Grube**, Aschen=Kammer, Aschen=Loch, bey Küchen, Brau= und Back= auch Gewächshäusern, muß mit Steinen ausgemauert, auch mit einer hohen Brüstung umgeben seyn, damit die Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, auch niemand aus Versehen etwa hineinfallen möge. Am besten ist es, wenn die Aschenbehältnisse, wie oben unter dem Art. Asche gezeigt worden, von den Wohn= und Wirthschaftsgebäuden etwas entfernt sind, daher man auch an manchen Orten, sonderlich auf dem Lande, zu Vermeidung der Feuersgefahr, und zum Besten der Salpetersieder, allgemeine hinlänglich verwahrte Aschenhäuser angelegt hat.

**Aschen=Kuchen**, siehe Babe und Napf=Kuchen.

**Aschen=Ofen**, in den Glashütten; s. unter Glas.

**Aschen=Salz**, siehe Salz=Kraut.

* **Aschen=Tuch**, Ascher=Tuch, ist ein Stück grober Leinwand, ungefähr 3 bis $3\frac{1}{2}$ Ellen lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseigt wird.

**Asch=Grau**, siehe Aschen=Farbe.

**Asch=Kraut**, Senecio Jacobaea *L.*; s. Jacobs=Blume.

**Aschiar**, siehe Achiar.

**Aschnitz**, Löwenfuß; siehe Alchemilla.

**Asch=Wurz**, siehe Diptam.

*Asci*, wird beschrieben als eine amerikanische Pflanze, welche rothe, hohle und einen Finger lange Schoten treibt, worin sich Samenkörner, die wie Pfeffer schmecken, befinden. Die Amerikaner und Europäer würzen ihre Speisen damit.

* Vielleicht ist sie einerley mit dem Afke der Araber, welches der Thymian ist.

*Ascia*, eine Zimmeraxt, zum Behauen des Holzes; siehe Axt.

*Ascle-*

*Asclepias* Africana aizoides, flore pulchro fimbriato. *Commel. Bradl.* & *Roesel.* Stapelia hirsuta *Lin.* eine Sorte von Schwalbenwurzel, vom Vorgebirge der guten Hoffnung, welche fast das ganze Jahr hindurch blüht. Sie erfordert einen sehr warmen Stand, oder man bringt sie lieber gar nicht an die freye Luft. Die andern Sorten blühen selten, doch verdienen sie eine Stelle in dem Garten, wegen der sonderbaren Gestalt der Pflanze, welche eben so saftreich ist, und sich eben so vermehrt, wie der Costus, und andere dergleichen Pflanzen. Man schneidet in einem der Sommermonate einige Zweige oder Schößlinge davon ab, und stellt sie an einen trockenen Ort, damit die Wunde sich schließe; pflanzt sie sodann in Töpfe mit einer sandigen Erde, und setzt sie so lange in ein temperirtes Beet, bis man sie im September, nebst den Aloe- und andern Gewächsen, in das Gewächshaus bringt.

Die Blumen riechen dermaßen nach verdorbenem Fleisch, daß die Fliegen ihre Eyer darein legen, welche auskriechen; doch sterben die jungen Fliegen darin, wegen Mangel der Nahrung.

*Asclepias Syriaca*, siehe Apocynum Syriacum.

*Asclepias Vincetoxicum*, siehe Schwalbenwurzel.

*Ascyron*, Ascyrum *Linn.* siehe Hart-Heu.

*Ascyrum Tourn.* siehe Johannis-Kraut.

*Asellus*, Asselwurm; siehe Keller-Wurm.

*Asellus*, Merlangius; s. Laberdan, Merlan, Stockfisch.

*Asfodele*, Aphodele, Asfodill; s. Asphodelus.

**Asjar**, siehe Achiar.

**Asiatische Handlungs-Compagnie zu Emden**, siehe Emden.

✠ **Asiatische Waaren**, sind allerhand Arten des Gewürzes, herrliches Gummi, Seiden- und Baumwollenzeug, allerley Früchte und Materialien, die vornämlich aus den ostindianischen Reichen, Japan, Sina, Pegu, Ceylon, und verschiedenen Inseln mehr, kommen, die

die theils ihre eigene heidnische Könige haben, theils unter der Holländer, Engländer und Portugiesen Bothmäßigkeit stehen, welche jährlich um ganz Afrika ihren Cours dahin nehmen, und anstatt der europäischen Waaren, als da sind: Weine, Bier und andere Getränke, feine Tücher, allerley Kramwaaren, mehrentheils aber baares Geld, die unter dem Art. ostindische Waaren specificirten Waaren wieder mit heraus führen. Vornämlich aber giebt Asien an etlichen Orten Gold, Silber und Edelsteine; wie denn diese leztern zum Unterschiede orientalische genennt werden, weil sie alle andere an Schönheit übertreffen. Man bringt auch aus Asien Elephantenzähne, Seide, türkisch Garn, eine große Menge Kattun, seidene Atlasse und andere Stoffe, kostbare Tapeten, Kamelhaar, Bisam, und gleichfalls verschiedene Manufacturen, welche in Smirna, Constantinopel, Alexandria, Tripolis in Syrien ꝛc. geladen, und über die mittelländische See durch Engländer, Franzosen, Holländer, Genueser und Venetianer, ja zuweilen durch die Türken selbst, in Europa geführt werden; und man nennt diejenigen, welche nach jezt bemeldeten Orten fahren, und daselbst handeln, Levante-Fahrer, oder solche Leute, die gegen Osten oder Aufgang der Sonne zu fahren. Vor einigen 100 Jahren ist dieser Handel ganz allein in der Venetianer Gewalt gewesen, welche sodann die asiatischen Waaren hin und wieder in Europa verhandelt; seitdem aber die Holländer und Engländer zur See mächtig worden, und den Weg um Capo di Bona Speranza gefunden, haben sie die Handlung mehrentheils an sich gezogen, und den Venetianern wenig übrig gelassen. Heutiges Tags floriren in Asien, sonderlich unter dem türkischen Gebiete zu Constantinopel, Smirna, Alexandretta, Aleppo, baumwollene und lederne, wie auch seidene Waaren.

*Asilus*, siehe Bremse.

*Asingar*,

*Asininus pes*, Knoblauchskraut; siehe Alliaria.

*Asinus*, siehe Esel.

*Asius* oder *Assius lapis*, siehe Sarg-Stein.

* Aslani, werden bey den Türken und in den levantischen Handelsplätzen die burgundischen Kreuz- und absonderlich die holländischen Löwenthaler genannt. Sie werden von dem darauf geprägten Löwen, der im Türkischen also heißt, mit diesem Namen belegt, und sind bey ihnen das beste Geld. Ein solcher Aslani gilt in Constantinopel 115 Aspers.

*Asmodée*, siehe Schlangen-Fürst.

*Asne*, Ane; siehe Esel.

*Aspalathus*, afrikanischer Genist; siehe unter Geniste.

*Aspalathus*, sibirischer Erbsenbaum; siehe unter Acacia.

**Aspalat**, Aspalatus, Asphalatus, Lignum Aspalatum, ist das Holz eines noch unbekannten Baumes, welches in den Apotheken gebraucht wird. Man hat wohl drey- bis viererley Arten desselben, und es ist schwer, eine richtige Beschreibung von demjenigen zu geben, was das wahre ist. Das eine und das gemeinste ist das Rhodiser- oder Rosen-Holz, wovon ich an seinem Orte handeln werde. Das andere ist ein schwärzliches Holz, welches viele sehr wahrscheinlich für das Adlerholz halten, dessen Geruch sehr stark ist. Das dritte ist von einem kleinen stacheligen Baume, schwer und dicht, öhlig, scharf und herbe von Geschmack, purpurroth und gesprengt. Es kömmt am Geruche, welcher ziemlich stark ist, am Geschmacke, an Schwere, Gestalt und Tugenden dem Aloeholze sehr nahe, und wird auch vielfältig in Arzneyen eins für das andere gebraucht, wie es dann auch insgemein für das rechte wahre Aspalat verkauft wird. Man bedient sich dessen stark zu Räucherwerken. Der größte Gebrauch dieser beyden sehr seltenen Arten ist zu der Verfertigung der Tro-

chiscorum Hedycroi. Diesen fügt man noch eine vierte Art hinzu, welche ein rothes Holz mit einer aschfarbenen Rinde ist. Der Geruch desselben ist sehr stark, und fährt so schnell, wie das Bibergeil, in die Nase. Es treibt Aeste, wie das Rebenholz, und ist etwas stachlicht. Einige sagen, es komme von einem Strauche, welcher 3 Ellen lang sey, dichte Aeste und weiße Dornen habe, und wohlriechende Blumen trage.

*Aspalatus Ebenus L.*; s. unter Eben-Holz.

* *Asparagus.* Dieses Wort bedeutet eigentlich die ersten Keime oder jungen Sprößlein aller und jeder Gewächse und Kräuter, ehe sie sich in Blätter ausbreiten. Wenn wir demnach z. B. bey früher Jahreszeit den Hopfen ausschlagen sehen, so sagen wir von seinen hervorkommenden Keimen oder Sprößlein: das ist Hopfen-Spargel. Hier aber handle ich besonders von demjenigen Gewächse, welches in den Gärten unter dem Namen Asparagus, Sparagus, oder Corallii Herba, Fr. Asperge, D. Spargel, Spargen, Spargeo, oder Asparagen, und Korallen-Kraut, gebauet wird. Der Spargel ist unter allen Küchenfrüchten diejenige, welche die meisten guten Eigenschaften hat. Er ist gesund, angenehm von Geschmack, und die Begierde, welche jedermann darnach hat, macht ihm schon Ruhm genug; er ist überdieß nutzbar, giebt während 3 Monaten überflüssig viel, und erfordert keine mühsame Wartung. Gewiß, wir haben kein Küchengewächs, bey welchem man so viele Vortheile beysammen findet.

Seine Wurzeln sind zahlreich, und hangen wie an einem Kopfe; sie sind cylindrisch, fleischicht, weißlich und kleberig; sie treiben im Frühlinge zarte, lange und cylindrische, spitzige, grüne und glänzende Stängel, die ohne Blätter, von einem angenehmen Geschmacke sind, und 6, 8, 10 Zoll, mehr oder weniger, lang sind, und die man, wenn man sie essen will, sogleich ausstechen muß; d. h. 3 oder 4 Tage hernach, wenn sie aus der Erde heraus

heraus sind. Denn hernach blühen sie gleichsam auf, wachsen nach und nach wohl 3 bis 4 Schuh hoch, und theilen sich in viele Zweige, um welche herum viele kleine, grüne Fäden hervorkommen, welche die Stelle der Blätter vertreten. Der Spargel hat männliche und Zwitterblumen, die von verschiedenen Wurzeln herkommen. Die männlichen Blumen sind röhrig, und bestehen aus 6 schmalen Blumenblättern, die sich nicht ausbreiten. Sie hat 6 kurze Staubfäden, aber weder Griffel noch Narbe. Diese sind unfruchtbar. Die Zwitterblumen haben 6 Blumenblätter, die sich ausbreiten, 6 Staubfäden, die den Eyerstock umgeben, und einen kurzen Griffel, welcher oben eine zugestumpfte Narbe hat, welche hervorraget. Der Eyerstock verwandelt sich in eine Frucht oder weiche Beere von der Größe einer Erbse, die beynahe kugelrund, Anfangs grün, und wenn sie reifet, hellroth wird, und in der Mitte 2 oder 3 hohle, schwarze und harte Körner hat, durch welche sich die Pflanze vermehret.

Es giebt davon drey Arten, die große, die gemeine, und die wilde, welche durch weiter nichts, als durch die Größe unterschieden sind.

Die erste Art, welche man sonst den polnischen oder holländischen Spargel nennt, hat sich noch nicht so vermehret, daß man sie auf öffentlichen Märkten findet. Sie ist von der gemeinen bloß in Ansehung ihrer Dicke unterschieden, welche einem Rohre nahe kömmt. Da man keine Pflanzen von dieser Art findet, es auch gar schwer hält, guten Samen zu bekommen, so muß man denselben selbst bauen, wenn man dergleichen haben will.

Der gemeine oder Garten-Spargel, Asparagus sativus oder hortensis, und altilis *C. B.* Asparagus (*officinalis*) caule herbaceo erecto, foliis setaceis, stipulis duabus interioribus, una exteriore *Linn.* ist zweyerley; nämlich 1) der weiße, welcher dicke, weiße Stängel oder Pfeifen treibt, die, wenn sie aus

dem Erdboden hervorstoßen, oben etwas röthlich gefärbt sind, weswegen ihn einige den rothköpfigen Spargel nennen. Er treibt zwar die stärksten Stängel, welche zuweilen an 7 bis 8 Loth wiegen, und in den Schüsseln, wenn sie aufgetragen werden, ein sonderliches Ansehen und Parade machen; es ist aber von jeder Pfeife nicht mehr, denn 3 Zoll in der Länge, zu genießen. 2) Der grüne, dessen Stängel grün gefärbt aus der Erde hervorwachsen, zwar nicht so stark, als die am weißen, doch aber ziemlich dick, und am Geschmacke die allerersten sind. Es sind auch die Pfeifen so weit zu genießen, als sie grün sind; und was ihnen an der Dicke abgeht, kömmt an der Länge wieder gedoppelt bey.

Der wilde Wald- oder Wiesen-Spargel, Asparagus sylvestris oder pratensis *Dod. J. B.* Asparagus sylvestris, tenuissimo folio *Lin.* ist von dem in Gärten nur darin unterschieden, daß er, aus Mangel der Wartung, nicht so fett wächst. Er wird in vielen Gegenden Deutschlands auf Feldern und Wiesen, mehrentheils aber in Heiden und Büschen, wild wachsend angetroffen, und weil er daselbst gar schwache Stängel bekömmt, die dem Viehe weder schädlich noch unangenehm seyn können, kann man ihm seine Stätte wohl gönnen. Die Wurzel kömmt mit dem Gartenspargel vollkommen überein.

Es giebt der Spargelsorten noch mehrere, welche aber unsere Winter, im freyen Lande wachsend, nicht ertragen wollen, als da sind:

1. Asparagus orientalis, foliis gallii;
2. Asparagus Africanus scandens, myrti folio angustiore;
3. Asparagus Creticus fruticosus, crassioribus & brevioribus aculeis, magno fructu;
4. Asparagus aculeatus Africanus;
5. Asparagus Hispanicus, aculeis crassioribus, horridus;

6. Aspa-

6. Asparagus aculeatus, maximinus, sarmentosus, Zeylanicus, *H. L.*
7. Asparagus aculeatus alter, tribus aut quatuor spinis ad eundem exortum, *C. B.*
8. Asparagus foliis acutis, *C. B.*;
9. Asparagus aculeatus, spinis horridus, *C. B.*;
10. Asparagus maritimus, crassiore folio, *C. B.*

Alle diese 10 Spargelsorten sind bey uns fremd; und da sie keinen Nuzen für die Küche haben, so trifft man sie auch nur in den Gärten derjenigen an, welche Liebhaber der Botanik sind. Wer ihre Samen erhält, säet sie zur Frühlingszeit in Töpfe mit guter Erde. Die hervorwachsenden Pflanzen wollen mit Begießen und Gäten abgewartet, und im Herbste, zur Beschirmung gegen harte Fröste, in ein Gewächshaus gebracht seyn. Die gesäeten Pflanzen werden nicht eher aus einander genommen und verpflanzt, als im Frühlinge des folgenden Jahres, und zwar ehe sie wieder ausschlazen. Von den aus einander genommenen Pflanzen oder vielmehr Wurzeln, setzt man jede, oder so viel man deren behalten will, in ihren besondern Topf mit guter Erde. Wenn die Witterung erst recht warm wird, und keine Fröste mehr zu besorgen sind, alsdann können diese Töpfe im freyen Garten gestellt werden. Den Sommer über verlangen diese Gewächse fleißiges Begießen; im Winter aber, da keine Krautstängel mehr an ihnen sind, desto weniger, weil sie sonst leicht verfaulen. Hat man zur Frühlingszeit von diesen Pflanzen versetzt, und stellt die Töpfe auf einige Zeit in ein warmes Mistbeet, so befördert dieses ihre geschwinde Anwurzelung. Da die Wurzeln sich von Jahr zu Jahr vergrößern, so muß man ihnen alsdann auch größere Geschirre einräumen.

Doch ich komme wieder zu dem bey uns bekannten nuzbaren Spargel, und zwar zuvörderst zu dessen Erziehung, theils aus dem Samen, theils durch Zertheilung der Stöcke. Was die Aussäung des Samens betrifft,

so muß man bey Anschaffung desselben sorgfältig darauf sehen, daß man solchen von einem erfahrnen Manne bekomme, von dem man versichert seyn kann, daß er so viel Geschicklichkeit habe, die besten Schößlinge auszulesen, und auch so viel Ehrlichkeit, daß er uns von seinem besten Samen giebt. Besitzt aber jemand selbst einige gute Spargelbeete, so ist es am sichersten, wenn man den Samen selbst einsammelt. Zu dem Ende muß man zeitig im Frühlinge eine hinlängliche Anzahl der schönsten und derbsten Spargelstängel oder Schossen auszeichnen, und sie in den Samen gehen lassen; weil diejenigen, die erst alsdann in die Höhe schießen, wenn die Zeit, den Spargel zu schneiden, vorbey ist, insgemein so langweilig wachsen, daß ihr Same nicht reif wird, wofern nicht ein warmer Sommer und ein sehr günstiger Herbst einfällt. Bey der Wahl der Schossen, die man in den Samen gehen läßt, muß man wohl auf ihre Größe und Runde Acht haben, und niemals solche, die flach sind, oder die ihre Häupter geschwinde öffnen, stehen lassen, sondern vielmehr die rundesten, und deren Häupter am dichtesten sind, dazu erwählen. Da aber verschiedene derselben nur männliche Blüthen tragen, welche unfruchtbar sind, so muß man eine größere Anzahl Schossen stehen lassen, als etwann nöthig seyn möchte, wenn man nicht zum voraus gewiß wüßte, daß sie alle fruchtbar wären.

Einige glauben, daß man den Spargel beständig abschneiden, und niemals in Samen schießen lassen müsse, wenn man große und dauerhafte Stöcke und dicken Spargel haben wolle. Andere aber halten dafür, daß man eben diesen Endzweck nicht anders erreichen könne, als wenn man einen jeden Stock jährlich Samen tragen ließe. Wenn man erwäget, daß der obere, in Samen schießende, Theil zu dem Ganzen dieses Pflanzengewächses gehört, und daß bey allen Pflanzen auch der Theil unter der Erde nicht in vollkommenem Wachsthume seyn kann, wenn das Gewächs beständig in

seinen

seinen obern Theilen leidet, und niemals zu der Vollkommenheit eines Gewächses, die seine Natur erfordert, gelangen kann: so muß man sich für die letztere Meinung erklären. Die Erfahrung ist auch mehr auf dieser Seite; und man hat durch sorgfältige Beobachtungen gefunden, daß diejenigen Spargelstöcke, die man in Samen hat gehen lassen, im folgenden Jahre allemal dickere Stängel hervorbringen.

Wenn man die Schossen erwählt hat, so ist es gut, wenn man zum Zeichen einen Stecken dicht an jeden in die Erde steckt, wobey man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß man den Keim oder die Krone an der Wurzel nicht beschädige. Diese Stecken dienen theils, wenn auch die andern alle in Samen gegangen sind, diejenigen, so man erwählt hat, zu unterscheiden, theils sie anzubinden, wenn sie etwann, wegen ihrer Höhe und Seitenäste, in Gefahr seyn möchten, umgebrochen zu werden. Ungefähr gegen das Ende des Septembers werden die Beeren oder Samenkörner daran vollkommen reif seyn. Alsdann muß man die Stängel abschneiden, die Beeren in ein Faß abstreifen, und darin 3 oder 4 Wochen liegen lassen, um zu schwitzen, damit dadurch die äußere Hülse verfaule. Hernach füllt man das Gefäß mit Wasser an; und zerreibt mit den Händen alle Hülsen, indem man sie zwischen den Händen zerdrückt. Alsdann schwimmen die zerquetschten Hülsen oben auf dem Wasser herum, und der Same fällt zu Boden; so, daß wenn man das Wasser behutsam abgießt, die Hülsen damit weggeschwemmt werden; und wenn man noch zwey bis dreymal frisches Wasser nachgießt, und den Samen herumrührt, so wird er vollkommen rein werden. Sodann breitet man den Samen auf eine Matte oder ein Tuch aus, und legt ihn, bey trocknem Wetter, in die Sonne und an die Luft, bis er vollkommen trocken ist, da man ihn denn in einen Sack füllen, und an einem trockenen Orte bis zu Anfange des Februars, als der rechten Zeit

zum Aussäen aufhängen kann. Die Art, ihn zu säen, ist diese, daß man ihn auf ein wohl umgegrabenes und eben gemachtes Beet von guter fetter Erde ausstreut, und alsdann gelinde überrechet. Wird er zu dick gesäet, so wachsen davon nur ganz kleine Pflanzen. Spargelsame, wenn er wohl aufgehen soll, will nothwendig Winterfeuchtigkeiten haben; daher muß er nicht zur Frühlingszeit, sondern in den Herbstmonaten, gesäet werden; auch kann es zur Winterszeit, wenn offenes Erdreich und bequeme Witterung dazu vorhanden ist, mit gutem Erfolge geschehen. Wer den Spargelsamen zur Frühlingszeit säen wollte, dem würde er kaum zur Hälfte aufgehen, oder, wenn trockne Witterung nach der Saat einfallen sollte, gar sitzen bleiben und vermultern. Einige pflegen dergleichen besäetes Beet Fuß für Fuß zusammen zu treten, damit der Same unter die Erde komme, und darauf nochmals zu ebnen; welches aber eben nicht nöthig ist, weil durch die darauf folgenden Regen des Herbstes und Winters sich das Beet ohnehin fest zusammensetzt. Dergleichen Herbst-Spargelsaat hat darauf keine fernere Aufsicht oder Wartung nöthig; man läßt sie demnach unverdeckt also liegen, und sieht im folgenden Frühlinge die Pflanzen aufs schönste hervorwachsen.

Da sich der Fall begeben könnte, daß man im Herbste zu keinem Spargelsamen gelangen könnte, sondern denselben erst im Frühlinge erhielte, so ist, nach Hrn. **Grotjan**, anzurathen, solchen im Frühlinge zu säenden Samen zuvörderst 5 bis 6 Tage lang im Wasser aufzuquellen, und alsdann ihn zu säen, und zwar in kleine Furchen, und diese beständig durch Begießen feucht zu erhalten, auch damit die Befeuchtung in den Furchen sich besser erhalten möge, sie mit Mos so lange verdeckt zu halten, bis der Same auskeimt, so dürfte bey solcher fleißigen Wartung nach 8 bis 10 Wochen doch noch wohl ein guter Theil des Samens hervorwachsen.

Im folgenden Sommer muß man die hervorgewachsenen Spargelsaaten, weil sie öfters sehr dick bey einander aufgehen, durchziehen und dünn machen, daß jedes Pflänzchen 3 bis 4 Finger breit Raum von dem andern erhalte; und zweytens sie fleißig vom Unkraute reinigen, als wodurch die Kräfte der Pflanze sehr gestärkt werden. Gegen das Ende des Octobers, wenn die Stängel ganz verwelkt und völlig abgestorben sind, kann man oben über den Grund etwas verfaulten Mist, 2 Zoll dick, streuen, theils die Pflanzen zu düngen, theils die jungen Keime gegen den Winterfrost zu verwahren.

Im folgenden Frühlinge werden die Pflanzen bereits zum Versetzen tauglich seyn; ja, die jährigen Pflanzen sind die besten, weil deren Wurzeln noch mit jungen weißen Fasern bewachsen sind, es auch gar nicht achten, wenn etwann von ihren Wurzeln etwas abgerissen wird, welches hingegen die zweyjährigen nicht vertragen können. Denn, wenn die zweyjährigen Pflanzen aus ihren Saatbeete genommen werden, reißen gar leicht einige Wurzeln ganz, einige halb ab, welches die einjährigen an ihrem Wachsthum im geringsten nicht stört; an den zweyjährigen aber wird man jederzeit finden, daß diejenigen, deren Wurzeln nur geknickt sind, oder wovon gar ein Stück abgebrochen ist, im folgenden Jahre ganz hohl und faul sind, und anstatt man die zweyjährigen beym Pflanzen entweder sehr weit, als etwann $2\frac{1}{2}$ Fuß, wegen ihrer langen Wurzeln, aus einander legen, oder diese stutzen muß, welche also erst wieder in neue Wurzeln arbeiten müssen, (folglich ihr Alter ihnen im Wachsthum hinderlich ist,) so wachsen die einjährigen ihnen inzwischen weit vorbey, haben auch zu der Ruhe ihres Wachsthumes ebenfalls mehr nicht, als 3 Jahr, nöthig, wie die zweyjährigen, welche sie noch überdem in dem Schuß der Stangen sehr übertreffen, und im andern Jahre bereits gute Fingersdicke Stangen treiben werden. Man wird auch gar selten finden, daß eine einjährige Pflanze zu-

rückbleibt, welches hingegen bey den zweyjährigen gar nichts seltenes ist.

Das Erdreich, worein sie verpflanzt werden sollen, muß im Vorrath eine kurze Zeit vorher, doch nicht zu lange, dadurch vorbereitet werden, daß man es wohl umgräbt, und unten hinein eine gute Schicht verfaulten Mist wirft, auf welchem wenigstens 6 Zoll tief gute Erde liegen muß; hernach muß man das ganze Feld wohl einebnen, und alle große Steine heraus nehmen. Bey dem Pflanzen muß man sich nach der Natur des Bodens, oder nach der Witterung richten; denn ist der Boden trocken, und frühzeitig gute Witterung, so läßt sich diese Verpflanzung gegen das Ende des März vornehmen; auf feuchtem Boden aber ist es besser, wenn man bis zur Mitte des Aprils wartet, welches ungefähr die Zeit ist, da die Pflanzen zu schossen anfangen. Diejenigen, welche den Spargel um Michaelis zu pflanzen rathen, irren sich. **Miller** sah sich in zwey verschiedenen Jahren gezwungen, vielen zu dieser Zeit zu versetzen; er glaubt aber, daß es besser gewesen wäre, er hätte die Pflanzen gar weggeworfen; denn als er im Frühjahre nachsah, fand er, daß die meisten Wurzeln schimmlig geworden, und verdorben waren, denn zu solcher Zeit pflegt unter fünf versetzten Pflanzen kaum eine einzige gut fortzukommen, und diejenigen, welche anschlagen, sind so schwach, daß sie kaum des Platzes werth sind, wo sie stehen.

Wenn nun die Zeit zum Pflanzen gekommen ist, muß man die Wurzeln mit einer Mistgabel, welche enge Zacken hat, behutsam ausheben. Ein Grabscheit taugt nicht dazu, weil man sie damit leicht zerstechen kann. Die Erde um die Wurzeln herum wird abgeschüttelt, auch werden die Pflanzen von einander abgesondert. Wenn man sie in die Höhe legt, so daß die Köpfe oben stehen, wie sie gepflanzt werden sollen, so erspart diese Einrichtung etwas Zeit und Mühe. Nach

diesem

diesem wird das Beet, wo sie hinkommen sollen, eben gemacht, und dicht an der Seite eine Schnur lang hingezogen, damit man daran weg eine recht gerade Furche, etwa 6 Zoll tief, öffnen kann. Diese wird ziemlich bis auf den darunter liegenden Dünger hinunter reichen; doch muß man sich hüten, daß von diesem Dünger nichts in die Höhe gezogen werde. Die Pflanzen müssen gerade an den Rand der Furche angelehnt werden, so daß man die Wurzeln davon wohl ausdehne, (denen der Gärtner mit dem Finger helfen kann,) und die Keime aufwärts etwa 2 Zoll tiefer, als die Oberfläche des Erdbodens, stehen, womit die Furche zugefüllt, und hinten drein eben geharkt werden muß. In der Furche können die Pflanzen 12 Zoll von einander stehen. Hierauf geht man mit der Schnur einen Schuh weiter zurück, und macht auf eben diese Weise eine andere Furche oder Grube, legt auch die Pflanzen eben so wieder hinein; und so fährt man, in gleicher Weite, von einer Reihe zur andern fort. Vier Furchen in gleicher Linie, einen Fuß von einander auf diese Art gepflanzt, machen ein ziemlich breites Beet aus. Dabey ist zu beobachten, daß man allzeit zwischen diesem und dem nächsten Beet, oder zwischen vier Reihen, einen $2\frac{1}{2}$ Schuh breiten Platz leer lasse, damit man daselbst zwischen die Beete hinein gehen, den Spargel ausstechen, und andere nöthige Arbeit verrichten könne.

Ist man nun mit dem Stücke Landes fertig, und selbiges wieder eben gemacht worden, so kann etwas Zwiebelsame darein gesäet werden, welches dem Spargel keinen Schaden bringen wird; den Samen selbst kann man eindrücken oder eintreten, und den Boden mit der Harke eben machen.

Ungefähr 4 oder 6 Wochen nach der Pflanzzeit, werden der Spargel und die Zwiebeln aufgegangen seyn. Alsdann muß das Unkraut mit einer kleinen Hacke ausgejätet, und die Zwiebeln, besonders um die jungen Keime

me des Spargels herum, zum Theil ausgezogen werden; allein dieses muß vorsichtig und bey trocknem Wetter geschehen, damit das Unkraut, sobald als es abgeschnitten worden, auch wieder verwelke, und weder diejenigen Schossen des Spargels beschädige, noch die Zwiebeln, welche nach den Schossen wachsen, abgeschnitten werden. Diese Arbeit muß ungefähr dreymal wiederholt werden; und wenn sie wohl verrichtet wird, auch das Wetter nicht zu feucht ist, so wird der Boden vom Unkraute ziemlich rein bleiben, bis die Zwiebeln zum Ausziehen tüchtig sind, welches insgemein im August zu geschehen pflegt, und daran erkannt wird, wann ihre Grüne vergeht. Wenn die Zwiebeln ausgehoben worden, muß man den Boden etwann noch einmal vom Unkraute wohl reinigen, da er denn rein bleiben wird, bis die Beete mit Erde bedeckt und erhöht werden. Dieses muß im October geschehen, wenn die Spargelstängel zu verwelken anfangen; und gelb werden. So lange der Stänzel noch grün ist darf man ihn durchaus nicht abschneiden, immaßen die Wurzel wieder ausschlagen, und die Pflanze entkräftet werden möchte. Durch das allzu frühzeitige Abschneiden wird den Samenstängeln, eben so wie bey dem Kohlrabi über der Erde gezeigt werden wird, der Umlauf des Saftes gehemmt, daß derselbe in der besten Zeit, wenn die Stöcke zum zukünftigen Keimen wieder ansetzen wollen, zurück geht, und folglich anfängt zu stocken, woraus ebenfalls folgt, daß die Stöcke durch solches Abschneiden matt und schwach werden. Dieser Stängel muß mit einem recht scharfen Messer so abgeschnitten werden, daß er noch 2 oder 3 Zoll über der Erde stehen bleibe, da er denn dazu dient, daß man die Reihen in den Beeten unterscheiden kann. Sodann ist es nöthig, die Beete noch einmal zu hacken, und alles Unkraut und Abraum davon mit einem Rechen wegzuziehen, welches unten in die Gänge hinein gescharrt wird. Denn diese müssen zu solcher Zeit aufgegra-

gegraben, und die Erde aus ihnen auf die Beete geworfen und eben gemacht werden, damit sie ungefähr 5 Zoll höher, als die Gänge, werden. Mitten in die Gänge läßt sich alsdann eine Reihe Kohl pflanzen. Unbedachtsame Leute nehmen Bohnen dazu, bedenken aber dabey nicht, daß die Wurzeln davon gar zu weit auslaufen, und solchergestalt den 2 Reihen Spargel am Rande der Beete nachtheilig sind. Auf die Beete selbst muß von der Zeit an durchaus nichts weder gepflanzt noch gesäet werden, sondern sie müssen bis zum folgenden Frühling unangerührt liegen bleiben, da man dann die Beete gelinde behacken muß, um das junge Unkraut auszurotten; auch muß man sie den ganzen folgenden Sommer hindurch überrechen und vom Unkraute rein halten. Im October gräbt man die Gänge nochmals auf, und bedeckt die Beete mit Erde, oder erhöht sie, wie bereits gezeigt worden.

Im zweyten Frühlinge nach der Pflanzung, werden die Beete mit einer flachzackigen sogenannten Spargelgabel, welche mit Fleiß dazu gemacht ist, aufgerissen. Dieses geschieht ungefähr gegen das Ende des Märzmonats, ehe die Keime anfangen zu schossen, wobey man sehr behutsam verfährt, daß man nicht mit der Gabel zu tief komme, und das Herz der Wurzeln verletze. Eine ganz kurze Zeit darnach werden die Beete kurz vorher, ehe die Keime aus der Erde hervorkommen, glatt gerechet. Denn dadurch, daß man mit dem Rechen ein wenig wartet, und das Erdreich etwas rauch liegen läßt, wird das gute Land desto mehr mürbe, alles junge Unkraut desto nachdrücklicher getilget, und die Beete halten sich viel länger rein, als wenn ganz und gar nicht, oder gleich nach dem Aufreißen mit der Gabel, gerechet wird. In diesem zweyten Frühlinge nach der Pflanzung lassen sich schon zum Theil Spargelstängel stechen. Freylich ist es besser, wenn man sich bis zum dritten Frühlinge gedulder. Sollte indessen die Sehnsucht gar

zu

zu groß seyn, so kann man etliche, doch sehr wenige, von den stärksten Stängeln, wenn sie etwa 4 oder 5 Zoll hoch sind, ausstechen, und alles übrige in die Höhe schießen lassen, damit die Wurzeln desto mehr Kraft behalten. Wenn man mehr schneidet, so treibt zwar die Wurzel, und man vermehrt die Zahl der Keime, dagegen aber werden sie desto kleiner, und die Wurzeln verderben desto eher. Zum Schneiden des Spargels hat man ein besonders dazu verfertigtes, und vorn wie ein Haken gemachtes Instrument, welches schneidende Zähne, wie eine Säge, und ein ungefähr 6 Zoll langes Eisen hat, und so groß als ein ordentlicher Schlüssel mit einem runden hölzernen Griffe ist. Man stößt diese Art von Messer senkrecht längs dem Spargel hinein, und dreht es, wenn es 6 Zoll ungefähr hinein ist, damit man den Spargel mit dem Ende des Hakens fassen, und indem man ihn an sich zieht, abschneiden oder vielmehr absägen kann. Ehe man aber den Schossen abschneidet, muß man die Erde um denselben herum mit dem jetzt beschriebenen Messer wegräumen, damit man sehe, ob noch andere junge Keime dicht darneben in die Höhe kommen. Giebt es deren mehrere, so kann man sich desto eher in Acht nehmen, daß man sie nicht verletze. Ohne eine solchen Vorsicht läßt sich dieses Unheil nicht leicht vermeiden. Leute, die damit umzugehen wissen, stechen in kurzer Zeit eine große Menge Spargel aus, da es hingegen andern vielleicht mühsam und langweilig scheinen wird. Doch die hier angerathene Vorsicht müssen alle, welche Spargel schneiden, sich wohl merken. Den abgeschnittenen Spargel bindet man in Bunde zusammen, und stellt ihn, wenn man ihn nicht sogleich braucht, mit der Spitze in die Höhe, in ein Gefäß, in welchem 2 Zoll hoch Wasser ist, oder legt, wenn man ein frisches Behältniß hat, welches noch besser ist, die Bündel zur Hälfte in frischen Sand, worin sie sich viele Tage halten. Aber frisch abgeschnitten ist er allzeit besser.

Die

Die Zurichtung der Spargelbeete ist alle Jahr eben so, wie bey dem zweyten Jahre gezeigt worden. Man hackt nämlich zu gehörigen Zeiten die Erde auf, damit das Unkraut wegkomme; gräbt im October die Gänge um, und erhöhet die Beete mit Erde; man überfährt endlich die Beete gegen das Ende des März mit einer Gabel. Nur dieser Umstand ist noch anzumerken, daß es alle Jahre wohl gethan ist, wenn man etwas verfaulten Dünger, der aus einem Melonen- oder Gurkenbeete genommen wird, über alle Spargelbeete wegstreuet, auch etwas davon in die Gänge zu der Zeit, da sie aufgegraben sind, hinein wirft. Dieses erhält den Boden so bey Kräften, und die Wurzeln so munter, indem es für den Spargel ein sehr lockeres Erdreich abgiebt, daß ein gutes Spargelstück 10 bis 12 Jahre hinter einander schöne Stängel liefert, wenn man nur nicht in jedem Jahre gar zu sehr darin schneidet. Denn wenn man diese Gewächse nicht sehr zeitig im Junius in die Höhe oder in Samen schießen läßt, so werden die Pflanzen dadurch sehr geschwächt, und die Keime desto schmächtiger. Aus diesem Grunde ist es, wenn man spät im Jahre noch Spargel braucht, viel rathsamer, etliche Beete dazu auszusetzen, als das ganze Spargelfeld dadurch zu beschädigen, wenn man gar zu lange darin herum schneidet.

Einige säen den Samen des Spargels gleich dahin, wo er bis zu dem Schnitte stehen bleiben soll, und wodurch man mithin die Verpflanzung des Spargels ersparen kann. Dergleichen Verfahrungsart hat die königl. schwedische Academie der Wissenschaften im Jahr 1750 (s. den XII. B. der übers. Abhandl. dieser Acad. S. 76—79.) bekannt gemacht, nachdem ihr dieselbe von dem Admiral **Ankarkrona** mitgetheilt worden, welcher dieselbe durch Versuche, unter andern Arten den Spargel zu erzeugen, am nützlichsten befunden haben will. Man verfährt nämlich folgendermaßen.

Wenn

Wenn der Boden wohl umgegraben und gedüngt worden, wird er wieder eben gemacht, über dem Boden aber nach der Quere eine Linie gezogen, eben wie man beym Einsetzen der jungen Pflanzen zu thun pflegt; hernach macht man mit einem Pflanzholze, 1 Schuh weit von einander, Löcher, in deren jedes man zwey Samenkörner fallen läßt, wenn etwa eins taub seyn, oder nicht anschlagen sollte. Diese Löcher müssen nicht über $\frac{1}{2}$ Schuh tief seyn; hernach bedeckt man den Samen mit der wieder hineingefüllten Erde, und zieht 1 Schuh weiter, wieder eine Linie für eine andere Reihe. Wenn nun 4 Reihen gemacht worden, läßt man einen Raum, damit zwischen den Beeten ein Weg sey, wenn der Spargel stehen bleiben soll, bis die ordentliche Zeit kömmt, ihn abzuschneiden. Miller sagt: „Es sey dieses eine sehr gute Einrichtung, im„maßen die Spargelpflanzen sehr viele lange Wurzeln „austreiben, die sehr tief in die Erde hinein fahren. „Wenn also der Same gleich dahin gebracht wird, „wo er stehen bleiben soll, so werden diese Wurzeln „nicht zerrissen oder verletzt, wie es andern widerfährt, „welche verpflanzt werden. Daher dringen sie tiefer „in die Erde, sie erstrecken sich viel weiter, und laufen „an allen Seiten aus.“ Doch eben dieser Beweis, wodurch Miller die Einrichtung derer bestätigen will, welche ihren Spargel nicht von seinem ersten Platze weg versetzen, ist für denjenigen, der mehr durch Erfahrungen als durch Vernunftschlüsse geleitet werden will, der sicherste Grund, warum man den Spargel eher versetzen soll. Unzählige völlig entscheidende Versuche setzen außer allen Zweifel, daß Gewächse von allen Gattungen mit schwachen Wurzeln ohne Ausnahme keinen Schaden, sondern vielmehr ihre merkliche Besserung haben, wenn man die Spitzen von den Wurzeln wegnimmt. Es wird niemals fehlen, daß nicht an ihrer Stelle mehrere neue Wurzeln ausschlagen sollten,

wodurch das Gewächs viel mehr Nahrung, als zuvor, erhält. Es beweisen dieses alle Versuche des Hrn. Duhamel, und von Chateauvieux, imgleichen des Hrn. Tull, auf eine unwidersprechliche Weise. So gar Gewächsen mit zapfenförmigen Wurzeln wiederfährt in diesem Falle eine eben so große Güte, wenn man die Spitze an ihren langen Wurzeln wegschneidet, immaßen dieses Anlaß giebt, daß unzählige neue Wurzeln und Fasern in die Breite auslaufen, die den Gewächsen desto mehr Nahrung zuführen. Miller selbst, wenn er als ein Blumengärtner redet, giebt sehr oft den Rath, man solle die Spitzen an den Wurzeln der Blumen ein wenig wegschneiden, damit sie vermöge der Vermehrung von Fasern, welche eben diese Wurzeln alsdann auslaufen lassen, desto besser in die Höhe treiben. Das man die Spitzen an den Zapfenwurzeln der gelben Rüben, Pastinaken und anderer Gewächse, die bloß ihrer Wurzeln wegen erbaut werden, nicht abschneidet, geschieht nicht deswegen, weil diese Gewächse etwann dadurch an ihrem Wachsthum gehindert werden; man weiß vielmehr das Gegentheil davon; sondern die Ursache ist diese, weil die Wurzeln hernach nicht gerade in die Erde hinunter, sondern seitwärts heraus wachsen, und unzählige neue Wurzeln und Fasern austreiben würden; dadurch würde unnöthige Nahrung und Kraft in das Kraut, welches über den Erdboden heraus steht, geführt werden. Bey der Bestellung des Spargels aber ist die Absicht, daß er so viele Stängel oder Keime, als möglich ist, austreiben soll. Freylich mag der Beweisgrund, den Miller angiebt, warum man den aus dem Samen erzeugten Spargel an seinem ersten Orte stehen lassen soll, alsdann zum Theile gelten, wenn es anders recht ist, auf ein Beet vier Reihen zu machen. Denn da die zwo mittlern Reihen alsdann von der, auf die Gänge gewendeten, Bestellung keinen Nutzen ziehen können, so ist ihnen nothwendig ein jeder Vortheil nöthig, der

sich daher leiten läßt, wenn ihre Wurzeln, so tief, als möglich, in guten Erdboden dringen können. Eben aus diesem Grunde aber muß es den Spargelpflanzen eben so gut, als allen andern Gewächsen mit vielen Wurzeln, sehr dienlich seyn, wenn sie recht sehr viel Oeffnungen oder Wurzeln haben, wodurch sie ihre Nahrung in sich ziehen können. Es ist daher überaus wahrscheinlich, daß auch diese am besten fortkommen, und folglich die größten Stängel treiben werden, wenn nur 2 Reihen davon 1½, oder noch besser, 2 Fuß von einander, auf einem 3 Fuß breiten Beete stehen, und auf jeder Seite einen 2 Fuß breiten Gang haben. Sie sind auf diese Art breit genug, daß man die Erde zwischen den Beeten auflockern oder aufgraben kann, und jede Reihe Spargel wird folglich daher eben so augenscheinliche Vortheile genießen, als wir in andern Gewächsen wahrnehmen, die auf solche Weise bestellt worden. Die Stärke und Größe der also erbauten Spargelstängel wird, allem Vermuthen nach, des außerordentlich großen Umfangs von Erdreich wegen, der dazu erfordert wird, eine vollkommene Schadloshaltung verschaffen.

Es ist bekannt, was für erstaunendes Wachsthum diejenigen Weizengewächse, die nach der neuen Wirthschaft bestellt werden, durch die erste Auflockerung der Gänge in dem Frühlinge haben. Zu solcher Zeit ist eine Regel, die Pferdehacke so nahe, als es sich thun läßt, an die Gewächse hinan zu bringen, nur daß man sie nicht aus der Erde reiße. Sollten wir nicht aus gleichen Gründen natürlicherweise schließen, daß eben dergleichen Vortheil zu erwarten sey, wenn man den Erdboden so nahe an die Spargelreihen hinan auflockert, als nach Maßgebung der Erfahrung ohne Schaden geschehen kann? Daß der Spargel durch solche oftmalige tiefe Auflockerung der Erde eine sehr große Hülfe bekomme, hat Herr von Chateauvieux erwiesen. Am 24. März 1753 hatte er ein Beet, 200 Fuß lang, und 6 Fuß breit, bloß durch

oft

oft wiederholte tiefe Auflockerung, ohne die geringste Hülfe von Mist oder anderer Düngung, vorbereitet, und pflanzte auf dasselbe eine Reihe Spargel, der eben dasselbe Jahr schon sehr starken Trieb hatte; s. *Dühamel* Culture des terres, T. III, p. 168. Im folgenden, als in dem zweyten Jahre, stand er so schön, als nur immer der am besten bestellte Spargel in Gärten seyn kann; s. eb. das. T. IV, p. 455. Im dritten und vierten war er stärker, wohlschmeckender, und in allen Stücken schöner, als anderer, den er in seinem Küchengarten hatte; s. eb. das. T V, p. 544. (Man kann allenfalls das Beet zu 2 Reihen, auch nur 5 Fuß breit machen, anstatt daß Hr. von Chateauvieux auf ein 6 Fuß breites Beet eine einzige Reihe setzte.) Es ist ein sehr wichtiger Umstand, den Hr. v. Ch. hier ausdrücklich anzeigt; wiewohl auch alle gute Landwirthe, die mit der neuen Wirthschaft wohl umzugehen wissen, diesen besonders bey der Bestellung der Hülsenfrüchte und Küchengewächse immerfort aus der Erfahrung angemerkt haben. Sie schmecken nämlich viel besser, als irgend andere, die nach gemeiner Art erbauet worden sind. Dieser Umstand macht, daß man gar nicht weiß, wie man es verstehen soll, wenn Miller sagt: „Ich kann nicht umhin, an „einen gemeinen Irrthum zu denken, der lange Zeit „unter den meisten Leuten im Schwunge gegangen ist. „Sie düngen nämlich kein Spargelbeet, in der Mei„nung, es gebe der Mist dem Spargel einen strengen „Geschmack. Doch dieses sind sehr unrichtige Gedan„ken. Der süßeste Spargel wächst auf dem fettesten „Boden; ein schlechter und dürftiger Boden aber ver„ursacht jenen rohen und faulen Geschmack, worüber „man so oft klaget. Die Güte des Spargels ist seinem „schnellen Wachsthume zuzuschreiben; dieses richtet sich „nach der Güte des Bodens, und der warmen Witte„rung. Dieses zu beweisen, pflanzte ich zwey Beete „Spargel auf Land, das einen Fuß dick mit Miste ge-

„düngt war, und der darauf gewachsene Spargel war „viel süßer; als irgend ein anderer, den ich bekommen „konnte, ungeachtet beyderley Arten in einerley Was„ser gekocht wurden“. Dieses ist ausgemacht, daß derjenige der süßeste Spargel ist, der auf dem fruchtbarsten Erdboden wächst. Es kann auch gar wohl seyn, daß der schnelle Wuchs, der vielleicht allemal, oder wenigstens sehr oft, sich der Güte des Erdbodens und der Wärme der Witterung gemäß verhält, zu dieser Süßigkeit vieles beyträgt. Indessen mag man auch, nicht ohne Ursache, sehr zweifeln, ob bloß der schnelle Wuchs desselben die einzige Ursache davon sey, wie Miller, dem Ansehen nach, behauptet, oder ob die gewünschte Eigenschaft im Spargel nicht eigentlich mehr von dem Erdboden selbst herzuleiten sey. Allein, ich rufe alle gute Landwirthe zu Zeugen auf, ob denn kein Erdboden fruchtbar, ja sehr fruchtbar sey, der nicht mit Mist angefüllt ist. Giebt es in der Welt gar nichts dergleichen von Natur, keinen fruchtbaren, keinen sehr fruchtbaren Boden? Hat man weiter keine Düngung, als Mist? Hat man denn kein Mittel, den Erdboden durch eine gehörige Vermischung bloß mit Erde sehr fruchtbar zu machen? Haben nicht die neuerlichen vortrefflichen Verbesserungen nach dem Entwurfe des Herrn Tull erwiesen, daß, wie Herr Evelyn vorlängst richtig behauptet hat, so gar der allerunfruchtbarste Erdboden bloß durch erforderliche Bestellung sehr fruchtbar gemacht werden kann? Die Küchengärtner um große Städte müssen davon leben, da sie die Früchte ihres Erdbodens verkaufen, und sehen sich freylich gewissermaßen genöthigt, vielen Mist hineinzuthun, damit sie entweder sehr zeitig, oder sehr vielerley Früchte, und auch wohl beydes zugleich, erbauen. Der Bewegungsgrund, der sie dazu antreibt, ist freylich so beschaffen, daß man ihr Verfahren entschuldigen muß. Indessen sollten es doch Rittergutsbesitzer, oder solche, die ihre Gärten bloß für ihre Tafel bestellen lassen, nicht so machen.

chen. Spargel aus hungrigem Lande schmeckt zwar allerdings sehr schlecht; indessen hat er doch ganz sicher den schlechten Geschmack lange noch nicht, worüber man sich, als über eine Wirkung des Mistes, so sehr und mit so gutem Grunde beklagt. Daß Gewächse, die ohne Dünger erbauet werden, am süßesten, und ohne Zweifel am gesündesten sind, wird durch folgendes Beyspiel ganz offenbar bewiesen. Kraut, welches auf einem nicht erst kürzlich gedüngten Felde gewachsen ist, kocht sich am allerweichsten; auch das Wasser, worin es gekocht wird, bleibt süß. Anderes hingegen, in welchem man Kraut gekocht hat, das auf einem stark gedüngten Felde gewachsen ist, bekömmt einen unerträglichen Gestank. Hiemit stimmt auch die Erfahrung des Herrn Rammelt überein. Dieser erwählte ein Stück Landes zu einem Spargelbeete; die Hälfte davon tractirte er nach der sonst gewöhnlichen Manier; er füllte die Gruben mit Mist an, und ließ ihn fest zustampfen; die andere Hälfte riolte er nur 3 Fuß tief, brachte aber keinen Mist darauf. Auf das erste Stück pflanzte er, nach der gewöhnlichen Weise, dreyjährige Pflanzen in 2 Reihen, so daß sie 2 Fuß weit von einander zu stehen kamen; auf die andere Hälfte aber säete er, mit eben dieser Abtheilung, und in gleicher Weite, guten Spargelsamen. Nach 3 Jahren konnte er seinen Spargel stechen, ohne daß er den geringsten Unterschied merken konnte. Er machte jedoch die leztere Hälfte des Beetes etwas tiefer; weil das Land, darin kein Mist war, sich nicht so setzen konnte; und brachte alle Jahre etwas gute Gartenerde darauf, bis er einen Fuß hoch erhöhet ward. Im Herbste streuete er $\frac{1}{4}$ Elle hoch, sowohl über die erste als über die andere Hälfte, guten Schaf- und Kühmist darauf, damit die salzigen und fetten Theile desselben durch die Winterfeuchtigkeit den Wurzeln zugeführt würden. Im Frühlinge schaffte er den mehresten wieder hinweg, und grub, was liegen blieb, behutsam unter.

Das Feld, welches man mit Spargel bepflanzt, um eine kleine Familie damit zu versehen, muß wenigstens 8 Ruthen groß seyn; denn wenn man nicht auf einmal 100 Stängel abschneiden kann, verlohnt es sich kaum der Mühe, weil man sie sonst nach dem Abschneiden, und besonders bey kaltem Wetter, 2 bis 3 Tage aufheben muß, um zu einem Gerichte genug zu haben. Aber für eine größere Familie muß man ein 16 Ruthen großes Stück Feldes bepflanzen, und wenn dieses gut ist, wird es, zu rechter Zeit, in einem Tage, 2 bis 300 Stängel liefern. Zu solchem Beete oder Stück Land wird zuvörderst eine gute Lage erfordert, nämlich ein Ort, welcher nicht allzu hoch oder sehr trocken liegt, weil diesem Gewächse lieber etwas mehr Nässe, als Dürre, dienlich ist. Ferner ist diese Lage am besten, da wenigstens die Sonne vom Vormittag und Mittag darauf scheinen kann, und also eine Lage gegen Mittag. Bey Anlegung eines neuen Spargelbeetes hüte man sich auch, einen Ort zu erwählen, wo alter Spargel gestanden hat. Man pflegt sonst alte verlegene Spargelbeete zu riolen, und neuen darauf zu pflanzen; Rammelt aber warnet davor, weil ihn eine vielfältige Erfahrung von dem Schaden überzeugt hat, den man dabey leidet.

Der erste Spargel, welcher im April oder May treibt, verdirbt bisweilen von dem Froste, wovon diese zween Monate nicht befreyet sind. Diesem Schaden vorzukommen, muß man langes Stroh an den Rand der Beete legen lassen, und es, wenn man Frost befürchtet, darauf werfen.

Der Spargel hat die Schnecken zu Feinden, welche ihn, vornämlich in feuchten und nassen Jahren fressen. Man kann sie, wenn man ein wenig Fleiß und Mühe anwendet, tilgen. Man muß ihnen früh, wenn der Thau fällt, nachstellen. Aber der Erdfloh, welcher sich bisweilen, und besonders in den dürren Jahren, daran macht, richtet ihn ohne Rettung zu Grunde.

Er

Er wird auch ferner von einer grünlichen Raupe gefressen, wenn er in den Samen geht. Dieses Ungeziefer zernagt das Oberhäutchen des Stängels, und seine kleine Fasern so ab, daß er gänzlich verdorret. Gemeiniglich treibt der Stock hernach noch einen neuen Stängel; aber bisweilen kömmt er auch vor der Zeit, und wird dadurch, wenn er wieder treibt, allezeit entkräftet. So bald man wahrnimmt, daß er von diesem Ungeziefer angegriffen wird, muß man etwas Leinwand unten um die Stängel breiten, und dieselben schütteln, damit sie herunter fallen; man zertritt sie alsdann, und hemmet hiedurch fernere Verwüstung.

Man kann Hälse von zerbrochenen Glasbouteillen brauchen, die Gewächse auf den Spargelbeeten zu bedecken, und den Spargel durch die Hälse in die Höhe schiessen zu lassen; davon wird er eher reif, und ungemein schön und dick.

Die andere Art der Erziehung des Spargels geschieht durch Zertheilung der alten Stöcke, welche, wenn sie alt werden, und nicht mehr tragen wollen, von einander genommen und auf neues Land gebracht werden. Diese Zertheilung geht aber nicht mit allen, sondern nur mit einigen an, denn alle treiben nicht Nebenstöcke, welche man abreißen kann. Sie müssen gleichfalls, wie die jungen aus dem Samen erzeugten Stöcke, 3, oder wenigstens 2 Jahre, liegen, ehe ihre Pfeiffen abzustechen sind. Doch ist von denen Pflanzen, welche gesäet worden sind, mehr zu halten.

Bey allem bisher gesagten wirkt die Natur ganz allein; aber durch Beyhülfe der Kunst zwingt man ihn den ganzen Winter hindurch. Man kann z. B. an mittägigen Seiten gelegene Rabatten, welche den vollen Sonnenschein genießen, mit Spargelpflanzen besetzen. Diese, wenn sie zumal Mauern oder Gebäude hinter sich haben, die ihnen Schutz vor den Nordwinden geben, dienen aufs vollkommenste zu Hervorbringung von

Winterspargel. Hat nun der Spargel 3 Jahre daselbst gelegen, so kann das Beet auch zum Wintertriebe gebraucht werden. Man überdeckt nämlich, gleich nach Weihnachten, jeden Platz, wo Pflanzen liegen, mit einem leeren Gartengeschirre, als etwa mit einem Topfe oder Kübel, und bedeckt im kalten Winter, die aufgestürzten Geschirre sowohl, als das ganze Beet, mit guten frischen Pferdemiste, recht dick, damit dessen Wärme sich in selbiges hinein ziehe, lüftet das Beet bey offener warmen Witterung ein wenig, thut den Mist und die Gefäße weg, und bringt Glasglocken oder Fenster darauf.

Oder, man hebt im September die Spargelstöcke, welche im Winter getrieben werden sollen, aus, und setzt sie in runde Körbe von dürren Weiden, die bey der Verfertigung im Wasser wieder geschmeidig und zum Flechten wieder geschickt gemacht werden, (denn wenn man frische Weiden zu den Körben nehmen wollte, wäre zu befürchten, daß sie im künftigen Winter, bey Treibung des Spargels in den Mistbeeten, Wurzeln fassen, ausschlagen, und also den Spargel an seinem Triebe hindern möchten). Die bepflanzten Körbe werden im freyen Garten gelassen, und mit Begießen wohl abgewartet, bis im November harte Fröste sich äußern wollen, alsdann läßt man sie in einen Keller oder in ein Gewächshaus tragen, und bedient sich derselben zur Winterszeit, da, wenn sie nach und nach in warme Mistbeete gesetzt werden, es den ganzen Winter über an gutem Spargel von ihnen nicht ermangeln wird. Es können alte Spargelstöcke, die ohnehin abgeschafft werden sollen, zum Wintertriebe erwählt werden, indem ein zur Winterszeit in Mistbeeten getriebener Spargelstock für verloren zu achten ist. In der Mitte des Decembers können die ersten Beete zum Spargeltreiben schon gemacht werden. Zwischen die darein gesetzten Körbe wird Erde geschüttet, und das Beet also gleich gemacht, und die ausgefüllten Plätze zwischen den Körben können mit Salat und Monatrettig-

Samen

Samen besäet werden. Wenn die Stöcke nicht mehr aufschießen wollen, können sie, samt den Körben, wieder an gehörige Orte versetzt werden, denn die Körbe verfaulen nachgehends in der Erde, und werden sie im Wachsthume nicht hindern. Auf diese Art können die Stöcke endlich noch erhalten werden.

Sollte im September etwann vergessen worden seyn, Spargelstöcke in Körbe zu pflanzen, so kann man, der härtesten Winterkälte ungeachtet, auf folgende Art zu Spargel gelangen. Man macht um die Hälfte des Decembers, oder im Anfange des Jänners, ein ordentliches Mistbeet, und bringt oben auf den Mist 2 bis 3 Zoll Erde; alsdann hebt man alle Stöcke aus, welche man ohnedies aus dem Lande zu schaffen willens ist, oder von welchen man vermuthet, daß sie nicht lange mehr dauern werden; und damit verfährt man also: man macht mit einer Baumhacke rund um den Stock eine Oeffnung, hebt solchen heraus, und bringt ihn samt der Erde auf das Mistbeet; und wenn auch gleich der Frost noch so stark wäre, hat man sich nicht daran zu kehren; denn je härter der Frost ist, desto besser bleibt die Erde an den Stöcken. Man kann auch die Erde mit einem alten Beile oben und unten abhacken, wie man sie haben will. Wenn nun das Mistbeet mit den Stöcken völlig belegt worden, füllt man die Zwischenräume mit einer guten, mit Sande und Asche vermischten, Misterde dergestalt aus, daß die Oberfläche durchaus gleich werde. Man deckt alsdann das Mistbeet mit Fenstern und Decken zu; und gleichwie die gefrorne Erde alsobald aufzuthauen und ihre Nässe nach und nach zu verlieren anfängt, so kann man die obere Erde mit einer Härke behutsam und nicht zu tief durch einander ziehen, und das Beet allenthalben gleich machen. Der Spargel fängt sodann nach und nach zu treiben an, und man kann, unbeschadet desselben, Salat, Monatradies und andere frühzeitige Pflanzen zugleich auf diesem Mistbeete gewin-

nen. Der Mist kann dieses Jahr zum Mistbeete, wenn frischer darunter gebracht wird, noch einmal gebraucht werden, und giebt noch so gute Wärme von sich, als wenn er zum erstenmal wäre hinein gebracht worden. Es ist schlechterdings nöthig, daß man dergleichen Mistbeeten, worauf Spargel getrieben wird, zum öftern frische Luft gebe. Man muß daher bey aller guten Witterung und Sonnenschein die Fenster, zum Theil, oder ganz, wegthun, und dieselben des Nachts und bey rauher Witterung wieder darauf legen. Dieses Lüften und der Sonne Bloßstellen giebt der Frucht die beyden Eigenschaften, welche man von ihr verlangt, nämlich den Geschmack und die grüne Farbe. Indessen, da die Sonne in dieser Jahrszeit selten zum Vorscheine kömmt, so pflegt die Frucht zuweilen keins von beyden zu haben. Man kann diesem Mangel folgender Gestalt abhelfen. Wenn man Spargel gesammelt hat, bindet man ihn in Bündel zusammen, verscharrt sie halb in die Beetwärmer, und bedeckt jedes Bund mit einer Glocke. Wenn die Sonne ein wenig scheint, werden sie, da sie vorher weiß oder röthlich waren, in 2 oder 3 Tagen grün; und dieses vergnügt wenigstens die Augen, wenn es dem Geschmacke nicht genug thun kann.

Eine andere Art des Treibens, bey welcher die Stöcke zum fernern Wachsthume gut bleiben, erfordert etwas mehr Umstände, und besonders einen ziemlichen Raum im Garten. Die Spargelbeete, deren zu diesem Endzwecke 3 oder 4 seyn sollen, müssen dergestalt angelegt werden, daß um jedes ein Graben 3 Schuh tief, und eben so breit, gemacht werden kann. Der Graben wird zu Anfange des Jäners mit frischem Pferdemiste angefüllt, und fest eingetreten, dergestalt, daß der Mist der Oberfläche des Beetes gleich sey. Alsdann setzt man einen viereckigen Kasten von Bretern, in der Grösse des Spargelbeetes, darum, so daß dieser Kasten die aus der Erde hervorragende Einfassung des Mistbee-

tes

tes vorstellt. Dieser Kasten wird von außen, so hoch als er ist, gleichfalls mit Miste belegt, damit die Kälte nicht hinein dringen kann. Man deckt denselben mit Fenstern und Decken zu; und der Spargel wird eben so bald zu treiben anfangen, als in einem ordentlichen Mistbeete. Wenn nun etwann 3 bis 4 Wochen vorbey sind, fängt man an, das andere auf gemeldete Art anzulegen, damit man immer in die Küche etwas Frisches haben möge. Mann kann auch zwischen die Spargelstöcke unter die Fenster Salat säen, oder auch Wintersalat auf das Beet stecken lassen. Haben nun diese zwey Spargelbeete im ersten Jahre ihre Dienste gethan, daß keine Pfeiffen mehr aufschießen wollen, so läßt man es dabey beruhen, und hebt die breternen Kasten samt den Fenstern wiederum hinweg, bis auf das dritte Jahr, in welchem man sie wieder treiben kann. Im 2ten Jahre bleiben die Stöcke, ohne daß man sie treibt, liegen, damit sie sich wieder erholen können. Die übrigen zwey Spargelbeete werden, wie jezt beschrieben, im andern Jahre darauf auch also gebraucht und getrieben. Ist nun das 2te Jahr auch vorbey, so nimmt man die im ersten Jahre gebrauchten und getriebenen zwey Beete wieder vor, thut den alten rund herum eingetretenen und verfaulten Mist aus der Grube heraus, und wenn etwann die Wurzeln von den Spargelstöcken in denselben hinein gewachsen sind, schneidet man solche mit einem Messer hinweg. Hierauf füllt und tritt man wieder frischen Pferdemist in die Gruben, wodurch die Stöcke wieder getrieben, und auf beschriebene Art erhalten werden können, daß man also die Beete ein Jahr um das andere gebrauchen kann. Zu den Mistbeetfenstern, deren man sich hiezu bedienen will, müssen sowohl die Spargelbeete, als auch die Breter, welche man darum bringt, eingerichtet werden, damit sich dieselben genau einlegen. Es können aber, in Ermangelung der Fenster, auch Breter und Läden hiezu gebraucht werden, welche

welche man des Nachts darüber deckt; wenn aber große Kälte vorhanden ist, muß man auf dieselben Pferdemist, welcher neben den Beeten immer bereit liegen soll, bringen, damit der Frost in solche nicht hinein dringen könne.

Den Liebhabern des Winterspargels ist übrigens noch zu sagen, daß zu Erreichung ihres Zweckes nichts nöthiger sey, als einen Vorrath von recht tüchtigen Pflanzen, welche zum wenigsten vier- oder fünfjährig sind, bereit zu haben. Fangen sie die Arbeit mit allzu jungen, oder auch mit entkräfteten alten Wurzeln, an, so haben sie viele Mühe, und wenig Nutzen davon. Zur Erreichung dieses Zweckes ist demnach erforderlich, alle Jahre im Herbste etwas Spargelsamen auszusäen, damit Vorrath von frischen Pflanzen, welche vier- oder fünfjährig sind, vorhanden seyn möge.

Was den medicinischen Nutzen des Spargels betrifft, so gehört die Wurzel unter die Zahl der sogenannten fünf großen eröffnenden Wurzeln, welche man in Ptisanen, Decocten und eröffnenden Brühen gebrauchet. Man nimmt die wilde, wenn man sie finden kann, vorzüglich dazu, weil man sie kräftiger befunden hat. Man bedient sich bisweilen auch des Samens, aber selten. Diejenigen aber, welche zum Grieße geneigt sind, müssen sich deren enthalten, weil sie das Harnsalz in den Nieren allzu sehr auflöst und absondert, und weil, wenn einige fremde Säure durch die ersten Wege dazu kömmt, eine Coagulation entsteht. Wenn man die Wurzel auf die schmerzhaften Zähne legt, sollen diese ohne einige Schmerzen ausfallen. Die rothen Beeren gedörrt, zu Pulver gestoßen, und davon eingenommen, stillen die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse.

Der menschliche Geschmack hat jederzeit in dem Spargel etwas ausnehmend Reizendes und Angenehmes gefunden, daß auch Einige glauben, der Lauch, den das verwöhnte jüdische Volk als ein egyptisches Leckerbißlein so angerühmt (4 B. Mos. XI, 5.), sey Spargel gewesen.

wesen. Er enthält ein flüchtiges Salz, welches sich durch seinen Geruch deutlich genug offenbart, und es weiß jedermann, daß er dem Urin einen widrigen Geruch mittheilet. Wenn man dieses Gestankes überhoben seyn will, muß man entweder mit dem Spargel, oder hernach, Citronensaft genießen, welcher dieses flüchtige kalische Salz dämpfet: oder nach Macquer's Rathe, in den Nachttopf ein wenig Wasser schütten, in welchem soviel Salzspiritus aufgelöst ist, daß das Wasser so scharf, wie der stärkste Weineßig wird. Dieser Salzspiritus ist hiezu um so leichter zu gebrauchen, weil er selbst an und für sich nicht den mindesten Geruch hat, und nicht viel kostet. (s. No. 22 der Gaz. salut. v. J. 1768.) Auf den häufigern Genuß desselben, sollen sich Blutharnen, Hämorrhoidalschmerzen, und Podagra ereignen; wie denn Kaiser Augustus, der diese Speise sehr geliebt, und das Sprichwort; Citius ac Asparagi coquuntur, aufgebracht hat, sehr am Podagra laborirte.

Spargel einzumachen, s. unter Fett, im XII. Th. S. 664.

Spargel zu putzen und abzukochen. Man nimmt Spargel, insonderheit großen, beschabt ihm die Stängel sauber, und legt ihn in kaltes Wasser; hernach setzt man einen Kessel mit Wasser, worein man ein wenig Salz geworfen, aufs Feuer, und wenn es kocht, thut man den Spargel darein, und läßt ihn so lange kochen, bis man ihn mit den Fingern drücken kann, thut ihn sodann heraus in kaltes Wasser, und verbraucht ihn folgendermaßen.

Spargel zurecht zu machen. Der Spargel wird abgewaschen, in Bündchen gebunden, und gleich geschnitten, alsdann in Wasser und gehörigem Salze weich gekocht, und wenn dieses geschehen ist, in einem Tiegel aus einander gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, und mit Butter, Pfeffer, Ingber und Muskatenblüthe gewürzt; sodann läßt man es mit einander auf einem Kohlenfeuer aufwallen. Endlich nimmt man 2 Eyerdotter,

schlägt

schlägt sie klein, gießt etwas von der Brühe zu den Eyern, klopft es unter einander, und richtet es über den Spargel an.

Spargel zu dörren, ist es am besten, wenn derselbe mit einer Nadel durchstochen, ein Faden durchgezogen, und so am Ofengeländer herum gehangen, auch fleißig nachgesehen wird, daß er nicht zu heiß werde, (indem er sonst schwarz wird, und wenn man ihn kocht, hat er gar keinen Geschmack;) ist er aber zu wenig gedörrt, so geht er bald in Fäulung, läuft an und verdirbt, insonderheit wenn er an einem feuchten Orte aufbehalten wird; demnach muß er recht hart, aber doch langsam und bey gelinder Wärme gedörrt werden.

Kleinen Spargel warm zuzurichten. Man schneidet oder bricht das Harte von dem Spargel ab, legt ihn in kaltes Wasser, und läßt ihn auf vorbeschriebene Art sieden; alsdann seihet man das Wasser davon ab, thut ihn in einen Tiegel, gießt siedende Fleischbrühe daran, streuet Pfeffer und Muskatenblüthe darein, wirft zuletzt ein Stück Butter dazu, und richtet ihn, wenn er eine Weile gesotten hat, entweder so bloß in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- oder Lammfleisch, an. Wenn man die Brühe an diesem kleinen Spargel etwas dicklich verlangt, kann ein wenig Mehl in Butter geröstet, oder es können Eyerdotter genommen, mit der siedenden Brühe angerührt, und darüber gegossen werden.

Spargel zu backen. Man nimmt schönen großen Spargel, schneidet das Weiße davon ab, wäscht ihn, und siedet ihn fein körnig; hernach macht man einen Teig von Eyern, Mehl und Milch an, und tunkt den Spargel, soweit das Mürbe geht, darein, bäckt ihn sodann in heißer abgeklärter Butter, richtet ihn an, und streuet Zucker darüber.

Oder: Wenn der Spargel, vorher beschriebenermaßen, abgeputzt und abgekocht ist, legt man ihn trocken,

nimmt

nimmt sodann zwey Eyer, eine Handvoll Mehl und ein wenig Milch, querlet dieses zu einem Teige, daß es wie ein dünner Brey wird, und salzet es ein wenig. Nach diesem setzt man in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer und läßt es heiß werden; ehe es aber recht heiß ist, thut man einen Eßlöffel voll unter die Klare, tunket alsdann den Spargel bis in die Hälfte oben vom Kopfe an in die Klare, legt ihn in das heiße Schmalz, und bäckt ihn schön goldgelb heraus. Hat man dessen genug gebacken, so richtet man ihn nach Belieben an.

Spargel in Oehl zu braten. Es wird vom dicken Spargel das Weiße ein wenig abgeschnitten, eine Stunde in frisches Wasser gelegt, gewaschen, das Wasser wohl davon geschwungen, hernach Oehl in ein Bratpfännchen gethan, selbiges warm gemacht, der Spargel hinein gelegt, und alsdann gebraten, daß er fein härtlich bleibe. Hierauf seiht man das Oehl ab, und besprengt den Spargel mit Salz und Pfeffer, schwingt ihn ein wenig darin herum, und schlichtet ihn in eine Schüssel; gießt von dem Oehle, worin er gebraten worden, etwas darüber, setzt ihn auf Kohlen, damit er noch ein wenig aufprägle, und giebt ihn auf den Tisch.

Spargel auf dem Roste gebraten. Man nehme schönen dicken Spargel, schneide ihn gleich, lege ihn in frisch Wasser, schwinge ihn alsdann in einer Mulde in kaltem Oehle, mit ziemlich viel Salz und Pfeffer fein oft herum; er darf aber nicht lange darin gelassen werden, sondern man schürt indessen eine gute Gluth unter einen Rost, legt den Spargel darauf, läßt ihn braten, und wendet ihn oft um, bis er sich ein wenig gebräunt hat.

Oder: Nachdem der Spargel in kaltem Wasser gelegen hat, wird er wohl ausgeschwungen, auf den Rost gelegt, eine gleiche Gluth darunter geschürt, und Oehl, Pfeffer und Salz in einem Pfännchen zusammen heiß gemacht. Hierauf bindet man etliche Federchen zusammen,

men, und tunkt sie in das Oehl, doch so, daß das Gewürz zuvor wohl darin aufgerührt sey; mit diesem bestreicht man den Spargel auf beyden Seiten, wendet ihn oft um, läßt aber das Oehl nicht zu heiß werden, sondern den Spargel gemächlich abbraten, bis er sich ein wenig bräunet; hernach wird das übrige Oehl mit dem Gewürze, wenn es zuvor wohl unter einander gerührt ist, darüber angerichtet; es müssen aber nicht zuviel Kohlen unter den Rost geschürt werden.

Spargel mit Baumöhl und Essig; siehe Spargelsalat.

Spargel mit Butter. Man bestreicht eine Schüssel, worauf man den Spargel anrichten will, einen Finger dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muskatenblüthen, kleingeschnittene Citronenschalen, und ein wenig geriebene Semmel darein, legt den Spargel ordentlich darauf, und über denselben noch mehr Butter, setzt es auf ein Kohlenfeuer, deckt es mit einer andern Schüssel zu, und läßt es so stehen, bis sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat; darnach richtet man ihn sauber aus, und bestreuet ihn mit Muskatenblüthe und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Butterbrühe oder Soße. Man legt abgekochten Spargel auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und Muskatenblüthe darauf, thut Butter daran, gießt Fleischbrühe oder Petersilienwasser darüber, und setzt die Schüssel mit dem Spargel auf Kohlenfeuer, wo es kochen muß, daß die Brühe ein wenig dick wird; wenn man ihn nun hingiebt, streuet man geriebene Semmel und Muskatenblüthe darüber.

Oder: man richtet den Spargel auf eine Schüssel, legt ein Stück Butter darauf, gießt Brühe oder Wasser dazu, setzt ihn mit der Schüssel auf Kohlenfeuer, und läßt ihn kochen. Darnach schlägt man drey Eyerdotter in ein Töpfchen, thut Muskatenblüthe und noch ein wenig Butter dazu, und querlt es klar ab; alsdann

schüt-

schüttet man die Brühe vom Spargel daran, und rührt es stets, sonst läuft es zusammen. Endlich gießt man sie wieder an den Spargel, der aber nicht mehr kochen darf, und giebt ihn hin.

Spargel mit einer sauern Brühe. Man koche den Spargel mit Wasser halb gar, nehme ihn hernach aus dem Wasser heraus, lasse ihn abtriefen, thue ihn alsdann in einen Tiegel, und gieße halb Wein und halb Essig darüber; hierauf würze man es mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Zucker, thue Butter und etwas fein Mehl dazu, und lasse es vollends gar kochen.

Spargel mit einer Fricassee-Soße. Man legt geputzten und abgekochten Spargel ordentlich auf eine Schüssel; schlägt hernach in einer Casserole oder einem Tiegel, (nachdem man viel Spargel hat,) 3 bis 4, auch wohl mehr, Eyerdotter, gießt ein Paar Tropfen scharfen Essig daran, thut eine Messerspitze Mehl dazu, und rührt es klar ab. Ferner schüttet man ½ Pfund ausgewaschene Butter, Muskatenblüthen und Citronenschalen zu den Eyerdottern hinein, und rührt es durch einander, gießt ferner Fleischbrühe oder Peterfilienwasser, ein paar Löffel voll Wein, und ein paar Löffel voll Essig darauf, sezt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es dick zu werden anfängt; sodann gießt man einen Löffel voll kalt Wasser darein, wovon es eben nicht zusammen läuft. Endlich gießt man es über den bereits in der Schüssel angerichteten Spargel, sezt ihn auf ein Kohlenfeuer, daß sich die Brühe ein wenig hinein ziehe; er darf aber nicht kochen, und wenn man ihn auf den Tisch zu tragen giebt, sprengt man zerlassene Butter darüber.

Spargel fricassirt mit Essig. Den abgekochten Spargel legt man, wie vorigen, auf die Schüssel; und das Fricassee macht man ebenfalls ab, wie das vorhergehende, nur daß dazu lauter Essig genommen wird.

Spargel mit kleinen Erbsen zugerichtet. Er wird in kleine Stücke zerbrochen, oder kann auch, wenn man will mit Jüs zugerichtet werden. Man bricht ihn in Stücke, passirt ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln und zerlassenem Speck in einer Casserole; alsdann läßt man ihn in einem kleinen Topfe mit einer guten fetten Brühe kochen; hernach setzet man ihn ab, und trägt ihn mit einem Jüs von Hammelfleisch und Citronensaft, zu einem Beygerichte an Fleischtagen, auf.

Spargel mit Eyern warm zuzurichten. Wenn der Spargel in Wasser abgebrühet, und alsdann in einer Fleischbrühe gesotten worden, doch so, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muskatenblüthe daran gethan; indessen klopft man ein Paar Eyerdotter wohl in einem Töpfchen, drückt ein gut Theil Zitronensaft darein, rührt sie mit der Brühe, worin der Spargel gesotten worden, an, und schüttet es über den Spargel her; hierauf setzt man die Schüssel auf eine Kohlenpfanne, und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklich werde, alsdann wird er zu Tische getragen. Wenn es beliebt, können auch würflich geschnittene Citronenschalen darauf gestreuet werden.

Spargel mit Möhren oder gelben Rüben zu kochen. Man breche das Eßbare vom kleinen Spargel in 2 oder 3 Stücke, brühe ihn, und seihe das Wasser ab; hernach schneide man kleine gelbe Rüben in Plätzchen, brühe sie ein wenig ab, und lege sie zum Spargel in einen Tiegel, röste klein gehacktes Petersilienkraut in Butter, thue es auch dazu, würze es mit Muskatenblüthe, Pfeffer und Butter, gieße Fleischbrühe darüber, lasse es recht mit einander aufkochen, thue alsdann noch ein Stückchen Butter daran, und richte ihn warm an.

Spargel in Essig einzumachen. Man schneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geschirr, schüttet Essig, welcher

cher zuvor gesotten, und wieder kalt geworden ist, darüber, läßt ihn eine Weile daran stehen, legt den Spargel hernach auf ein sauberes Tuch, läßt ihn darauf trocken werden, schüttet ihn sodann in einen großen Tiegel oder in ein Fäßchen, gießt frischen Essig darüber, daß er aber wohl darüber gehe, wie auch ein wenig Oehl, und macht das Fäßchen oder den Tiegel recht zu. Wenn man ihn nun gebrauchen will, nimmt man nach Belieben heraus, siedet ihn in Wasser, bis er gelinde wird, und macht ihn sodann mit Oehl und Essig an.

Pastete von Spargel. Dem Spargel müssen vorher oben die Köpfe, so weit als das Mürbe geht, abgebrochen werden; hernach kann man ihn rein abwaschen, und im Wasser nur ein Paarmal aufkochen lassen, alsdann auf einen Seiher legen, damit er recht abtriefe; hierauf mit kleinen Stückchen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatenblüthe, wie auch mit fein gehackten Kräutern und kleinen Zwiebeln anmengen, auch ein wenig Farße, von beliebiger Art, machen, davon einen Rand auf seinen Butterteig setzen, und zwar so groß, als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel darein thun, sodann vollends gehörig fertig machen und backen; endlich, wenn man die Pastete anrichten will, eine Sahnsoße darein schütten.

Potage von Spargel. Dazu kann man die Brühe, wie an die kleinen Erbsen machen, und anstatt des Ragouts von kleinen Erbsen, wohl gewürzte Spargelspitzen darein thun, womit man die Potage besetzt, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Champignons oder Semmelrinden garniren.

Spargel mit Sahne. Der Spargel wird in siedendem Wasser gesotten; wenn er gekocht ist, passirt man ihn mit Butter in der Casserole; hernach thut man Sahne, ein Bundchen kleine Zwiebeln und Petersilie, wie auch einen Eydotter, die Soße dicklich zu machen, und

das gewöhnliche Gewürz daran. Spargel mit Sahne wird in Beygerichten aufgesetzt.

Spargel-Salat. Den Spargel putzt man sauber, läßt ihn im Wasser am Feuer sieden, thut ein wenig Salz dazu, und wirft den Spargel darein, damit er weich werde; nach diesem wirft man ihn in kaltes Wasser, legt ihn sodann ordentlich auf eine Schüssel, gießt Essig und Oehl darauf, streuet kleingeschnittene Citronenschalen darüber, und giebt ihn hin.

Spargel-Suppe. Man schneidet das Weiße vom Spargel sauber ab, bricht ihn noch ein oder zweymal von einander, legt ihn in frisches Wasser, setzt indessen anderes Wasser in einer Pfanne zum Feuer, salzt es, und läßt den Spargel darin sieden, bis er nur ein wenig weich wird; alsdann seihet man das Wasser davon ab, macht Fleischbrühe siedend, oder läßt sie auch nur warm werden, thut den im Wasser bereits abgesottenen Spargel hinein, würzet ihn mit Pfeffer und Muskatenblüthen, und läßt ihn noch eine Weile darin kochen, doch so, daß er nicht zu weich werde. Zuletzt thut man ein Stück Butter hinein, daß sie noch einen Sud mit aufthue; und richtet es alsdann mit würflich geschnittnem oder gebäheten Weißbrod an.

Spargel-Torte zu backen. Es wird alles Grüne vom Spargel geschnitten, aufgewellt, nachher in kalt Wasser geworfen, frische Butter in der Größe von 2 wälschen Nüssen in eine Casserole gethan, diese aufs Feuer gesetzt, zu der geschmolzenen Butter so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern fassen kann, genommen, umgerührt, alsdann, wenn es braun geworden ist, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen; mit Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter gewürzt, und die Spargelspitzen dazu gethan. Wenn sie nun gar gekocht sind, kann man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen, es hernach abnehmen, und kalt werden

lassen,

lassen, nach diesem eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteige belegen, das Ragout vom Spargel hinein schütten, die Torte mit eben dem Boden von eben dem Teige schließen, einen Kranz um die Torte machen, sie mit geklopftem Eydotter bestreichen, im Ofen gar backen, in eine Schüssel setzen, und warm aurichten.

Mémoire sur la culture des Asperges, st. im Journ. œcon. Août 1760, S. 344 — 347.

Aufrichtiger Unterricht, wie man mit Nutzen gute Spargelbeete anlegen soll: st. im 4. St. der ocon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 330 — 334, und 5. St. S. 406 — 411. Auszug aus No. 6. des 5ten St. der Lpz. ökonom. Nachr. von Verpflegung des Spargels, st. in No. 10 des Giesser Wochenbl. a. d. J. 1750, S. 77 — 79.

Anmerkung vom Spargel, st. in No. 5. des 2. Th. der Greifsw. Beitr. ꝛc. 1754, 8. S. 20.

Erfahrungen vom Spargel, nebst einer neuen Art, ihn zu pflanzen: st. im 26. St. der Stuttg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1755.

Beschreibung des Spargels, seiner verschiedenen Arten, seiner Eigenschaften, seiner Wartung, u. s. f. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen: Leipz. 1756. 8. S. 133 — 155.

Beschreibung einer experimentirten, verbesserten und kürzern Art, guten Spargel zu pflanzen: st. im 136 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 300 — 318.

Vom Nutzen der Hülse von zerbrochenen Glasbouteillen, zu Bedeckung der Gewächse auf den Spargelbeeten: st. im 151 St. derselb. 1757, 8. S. 612.

Vorschlag, wie man frühzeitigen Spargel ziehen, und fast zu allen Zeiten haben könne: st. im 7. Th. der neuen Auszüge aus den besten ausländischen Wochen- und Monatschr. a. d. J. 1768. Frs. und Mannh. 8. S. 76 — 80.

Anweisung, den Spargel und anderes saftiges Küchengewächse auf eine wohlschmeckende Art ohne Wasser zu kochen: st. im 69. St. der gel. Beitr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1769.

Eines guten Wirths Bemerkung beym Spargelsamen: st. in No. 7. des Lpz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 73.

Versuch. von Spargelpflanzen, von J. E. L. Ehrenreich, aus dem Schwed. übers. st. im Stuttg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 730 — 738.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Abhandlung von Erzeugung guten und frühzeitigen Spargels; st. in No. 25 und 26 der gotting. Policeiamtsnachr. v. J. 1755. desgl. in dessen ökon. Schriften 1. B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 148 — 159.

Wie kann man die Spargel-Kiele zu der Größe eines viertel Pfundes und mehr schwer erziehen, sie zu einer Länge eines Dreyviertelschuhes eßbar hervortreiben, und ihnen den süßesten und angenehmsten Geschmack geben? st. in Jo Fr. Mayers Beitr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthsch. Fr. M. 1769, 8. S. 385 — 412.

Ge. Fr. Möllers Nachricht, wie der Spargel zu treiben, st. im 16. St. der ocon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 135 — 160.

Gottl. Rammele Unterricht von einer neuen vortheilhaften Anlage des Spargels: st. in D. G. Schrebers Samml. versch. Schr. V. Th. Halle 1760, gr. 8. S. 179 — 184; im 25. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 385 — 391: desgl. in seinen verm. oconom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 57 — 63.

*Asparine*, siehe Aparine.

Aspe, Aspenbaum; siehe unter Pappelbaum.

*Asper*, Fr. Apre, Apron; siehe Barsch. (Rauher)

* Asper, Fr. Aspre, eine türkische Silbermünze, welche zweyerley ist: 1) große, die unweit Montesanto in Macedonien bey der Stadt Siderocapsa geschlagen werden, daher sie auch Siderocapsen heißen, deren 60 einen Reichsthaler oder 1½ rheinische Gulden machen; mit diesen besoldet der Sultan seine Bedienten und Soldaten; 2) kleine, deren sonst 80 auf einen Thaler gegangen; jetzt aber rechnet man 120 auf einen holländischen Löwenthaler; diese werden bey der Handlung gebraucht. Der Name Asper ist Griechisch, und heißt so viel, als Weißpfennig; auf Türkisch heißen sie Actsche, welches eben dieselbe Bedeutung hat.

*Aspercette*, Esparcette, Sainfoin; siehe Esparsette.

*Asperge*, Spargel; siehe Asparagus.

*Aspergonte*, siehe unter Aster.

*Aspergula*, Asperula, Asperugo; siehe Aparine.

*Asperula cynanchica*, die kleine unächte Stein- oder Berg-Röthe; siehe Röthe.

*Asperula taurina*, die kleine turinische Berg-Röthe; siehe eben das.

*Asphalatus*, siehe Aspalatus.

*Asphaltum*, siehe Juden-Harz.

*Asphodelus*, Fr. Asphodel, Affodele, D. Affodill, Asphodill, Affodilien, Alphodill- oder Asphodill-Wurzel, ist ein Blumengewächs, davon man zweyerley Arten hat, deren eine gelbe, die andere weiße Blumen trägt. Weil der Stängel dieser Pflanze, wenn sie blühet, einem königlichen Scepter gleich kommen soll, wird

wird sie von Plinius Hastula und Bacillus regius, von den Engländern King's Spear, und von den Franzosen Hâche royale, oder Bâton royal, genannt. Die gemeinen Gärtner nennen sie, eben des Stängels halber, Peitschenstock.

1. Asphodelus luteus & flore & radice *C. B.* Iphion Theophrasti *Anguill.* Erizambac *Arab.* Anthe icum, D. Gelber Asphodill, Gelbe Asphodillwurz, Asphodill-Lilie, Goldwurz, Goldzwiebel, Dreck-Lilie, heidnische Lilien. Die Wurzeln bestehen aus vielen fleischigen, gelben Fasern, die oben zu in einem Haupte mit einander verbunden sind. Aus dieser Wurzel kommen starke, runde, einzele Stängel heraus, die beynahe 3 Schuh hoch werden, und ihrer ganzen Länge nach mit langen, dreyeckigen, nachenförmigen Blättern besetzt sind, welche eine meergrüne Farbe haben. Der obere Theil des Stängels ist halb mit gelben, sternähnlichen Blumen besetzt, welche sich von unten auf zu öffnen anfangen, worauf nachgehends oben andere nachfolgen, daher die nämliche Aehre oft einen ganzen Monat lang blühet. Die Blüthe kömmt im Junius zum Vorschein, und der Same wird im Herbste reif.

Man hat von dieser Sorte eine Varietät mit einer größern Blume, deren in dem Verzeichniß der Pflanzen, die in dem königl. Garten zu Paris wachsen, Meldung geschieht, wo sie Asphodelus spiralis luteus Italicus magno flore genannt wird.

2. Asphodelus albus ramosus mas *C. B.*

3. Asphodelus albus non ramosus *C. B.* D. Weiße Affodill-Wurz.

Die Würzeln der zweyten Sorte bestehen aus vielen dicken, fleischigen Fasern; an einer jeden derselben ist ein länglicher Knollen, oder Knoten, in der Größe eines kleinen Erdapfels, befestigt. Die Blätter sind lang und biegsam, und haben spitzige Ecken. Sie wachsen in irregulären Trauben aus der Krone der Wurzel heraus.

Zwischen denselben kommen die Stängel hervor, welche über 3 Schuh hoch werden, und verschiedene nackte Nebenzweige treiben. Der obere Theil dieser Zweige ist mit vielen weißen Sternblümchen geziert, die aus einem einzigen, in 6 Theile zerschnittenen Blatt bestehen. Eine jede Blume hat einen purpurrothen Streif, welcher an dem äußerlichen Theile eines jeden Abschnittes, der Länge nach, hinläuft. Die Blumen wachsen in langen Aehren, und blühen stufsenweise in die Höhe. Sie kommen zu Anfange des Junius zum Vorschein.

Die Wurzeln der dritten Sorte kommen mit denen von der zweyten überein; die Blätter aber sind länger und schmäler. Die Stängel dieser Sorte kommen einfach zum Vorschein, und treiben niemals Nebenzweige. Die Blüthen haben eine reinere weiße Farbe, und wachsen auch in längern Aehren. Sie blühet mit der vorhergehenden zu einerley Zeit.

Die erste Sorte wächst auf einigen Inseln des Archipelagus, wie auch in Sicilien, wild. Die zweyte und dritte wachsen für sich in Portugal, Spanien und Italien. Die dritte Sorte ist nicht so dauerhaft, wie die andern; daher kömmt es, daß sie bey einfallendem starken Froste manchmal zu Grunde geht, wenn die Wurzeln im Winter nicht bedeckt worden sind.

Die gelbe Sorte vermehrt sich sehr stark durch die Wurzeln, daher sie in kurzer Zeit eine große Rabatte zu überziehen pflegt, wenn man sie nicht versetzt, oder die Nebenwurzeln nicht wegnimmt. Die andern Sorten aber treiben nicht so viele Nebensprößlinge, und können also auch besser in den Schranken erhalten werden.

Die zweyte und dritte Sorte vermehren sich nicht gar zu stark durch ihre Wurzeln; man darf sie auch nicht gar zu oft versezen, denn dieses würde sie schwächen, und verursachen, daß ihre Blumenstängel nicht so lang, auch nicht so viele Blumen tragen würden, als wenn man sie einige Jahre in Ruhe gelassen hat. Daher ist

es

es am besten, wenn man diese Sorte aus dem Samen ziehet.

Diese drey Sorten der Affodillen geben in einem Blumengarten eine sehr schöne Zierde ab, und da sie wenig Mühe erfordern, wenn man sie ziehen will, sind sie um deswillen desto mehr zu schätzen. Man kann sie alle drey durch den Samen fortpflanzen, welcher bald darauf, wenn er reif geworden ist, auf eine warme Rabatte von leichter frischer Erde ausgesäet werden muß. Im Frühlinge werden alsdann die Pflanzen aufgehen. Wenn dieses geschehen ist, müssen sie sorgfältig vom Unkraute gereinigt, und, wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begossen werden. Ist dieses genau beobachtet worden, so werden die Pflanzen Stärke genug erlangt haben, daß sie darauf um Michaelis versetzt werden können. Um diese Zeit muß man ein Beet von frischer Erde in der Blumenpflanzschule zubereiten, und sodann die Wurzeln, ungefähr 6 Zoll weit von einander, setzen. Man muß sie aber so tief einsetzen, daß sie 3 bis 4 Zoll tief unter der Oberfläche der Erde zu liegen kommen; und um den Frost von dem Boden abzuhalten, muß man oben alte Lohe oder alten Dünger darauf streuen. In diesem Beete können sie ein Jahr lang stehen bleiben; sie müssen aber während dieser Zeit sorgfältig vom Unkraute gereinigt werden. Diese Zeit über werden die Wurzeln stark genug geworden seyn, um im folgenden Jahre Blumen zu bringen; daher muß man sie im Herbste, wenn ihre Blätter verwelkt sind, sorgfältig ausheben und in den Blumengarten versetzen; wobey zu beobachten ist, daß man sie in die Mitte der Rabatten unter andere dauerhafte Blumensorten setze; und wenn sie daselbst schicklich untermischt worden, machen sie nicht nur eine angenehme Veränderung, sondern blühen auch lange Zeit.

Wenn man die Affodilwurzel in Wasser weichen und kochen läßt, um die Schärfe aus derselben heraus zu bringen, und das solchergestalt versüßte Mark mit Wei-

zen- und Gerstenmehl versetzt, kann man in Jahren des Mißwachses einen guten Gebrauch davon machen, indem man noch etwas Seesalz hinzu thut, und Brod davon bäckt. Auch läßt sich aus den Wurzeln Kraftmehl oder Stärke verfertigen.

Die Affodillwurzeln, insonderheit von der gelben Sorte, haben eine Kraft zu erwärmen, zu trocknen, zu eröffnen, zu zertheilen, zu verzehren und zu reinigen. Ein Quent davon in Wein getrunken, befördert den Urin, samt der monatlichen Reinigung, vertreibt die Seitenschmerzen, dient wider den Krampf, stillt den Husten, und hilft den Gelb- und Wassersüchtigen. Samen und Blumen in Wein gelegt und getrunken, ist gut wider das Gift. Die Wurzel in Urin oder Wasser gesotten, und wohl zerstoßen, überlegt, säubert und heilt die alten, faulen, um sich fressenden Geschwüre und Wunden, auch alle hitzige Geschwulsten der Brüste, Beulen, Feigwarzen und Blutgeschwäre. Ein Breyumschlag davon, mit Pech, vertreibt den übeln Geruch der Füße. In Essig gesotten und damit gewaschen, dient wider die Räude, Krätze und Flechten. Einige braten die Wurzel unter heißer Asche, und reiben sich damit das Gesicht und die Hände, um die Haut schön und rein zu machen. Die Wurzel macht auch das Haar wachsend und kraus, wenn man die Haare vorher mit einem Schermesser abnehmen läßt, und hernach das Haupt damit bestricht. Sie befestigt auch das Haar und wehrt dem Ausfallen, mit Stabwurz in Lauge gesotten und damit gewaschen. Auch die gebrannte Asche von dieser Wurzel mit Honig vermengt, und angestrichen, macht das ausgefallene Haar wieder wachsend. Die Wurzel gepülvert, und mit gebranntem Alaun vermengt, auf unreine Wunden gelegt, äzet das faule Fleisch aus. Das Räuchern mit dieser Wurzel vertreibt die Mäuse. Den Schweinen ins Wasser zum Saufen gelegt, oder dieselben öfters damit

gewa-

gewaschen, verwahret sie vor der Seuche, und curirt die bereits davon befallenen.

**Asphodill-Lilie**, Lilio-Asphodelus; s. unter Lilie.

*Aspic*, L. Aspis; siehe Natter.

*Aspic*, Spic; siehe Lavendel.

*Asplenium*, Scolopendria; siehe Milz-Kraut.

*Aspre*, siehe Asper.

*Asprelle*, Presle, Prele; siehe Kannen-Kraut.

* **Asprino**, der Name eines köstlichen italiänischen Weins, der in dem Königreiche Neapel um Aversa herum wächst, und häufig nach Rom verführt wird.

*Assa*, siehe Asa.

*Assaisonnement*, siehe Abwürzen.

*Assala*, Nux Moschata; siehe Muskaten-Nuß.

*Assazoe*, ein Kraut, welches in Abyssinien wächst, und eine besondere Kraft hat, die Schlangen zu tödten, und ihrem Gifte zu widerstehen, daß auch die Nattern von seinem Schatten betäubt werden und erstarren sollen.

* **Assecuranz-Anstalten**, Assecuration, Assoranz- oder Versicherungs-Contract, L. Assecuratio, Fr. Asseurance; Assurance. Die Unglücksfälle, welche einzele Privatpersonen betreffen, sind dem gesamten Nahrungsstande überaus schädlich. Ob man nun gleich nicht alle und jede Unglücksfälle abzuwenden vermögend ist: so kann man durch gute Anstalten wenigstens den äußersten Folgen des Unglücks Einhalt thun, und dessen schädlichen Einfluß in den Nahrungsstand verhindern. Hiezu aber sind die Assecuranz- oder Versicherungs-Anstalten gar sehr geschickt; denn durch dieselben wird gleichsam das Unglück, welches etliche wenige betrifft, unter mehrere vertheilt, und daher weit erträglicher. Und weil diejenigen, die sich solcher Versicherungen bedienen, vorher einen Theil ihres Gewinns abgegeben haben, um ihr Vermögen in solchen Unglücksfällen in Sicherheit zu wissen, welche Abgabe ihnen sehr beschwerlich gefallen ist; so ist es

eben

eben das, als wenn sie wider das Unglück selbst gesichert wären.

Die wichtigste Art der Assecuranzen sind diejenigen, welche bey dem Seehandel gewöhnlich sind, L. Cautio nautica, wo andere, gegen einen verglichenen Vortheil, die Gefahr auf sich nehmen, und sich verbinden, im Fall das Schiff und die Waaren verloren gehen sollten, den Eigenthümern den Werth derselben baar zu vergüten. Ueber eine solche Assecuranz wird allemal ein schriftlicher Contract entworfen, welcher eine Assecuranz-Police, oder Polizza heißt, und von beyden Theilen unterschrieben wird. Die Versicherung ist entweder die erste, welche nur für die Hinreise, bis das Schiff und die Güter an den bestimmten Ort gelangt sind, gilt; oder die letzte, welche auch die Wiederkunft begreift. Der Vortheil, welcher dem Assecurirer für die zu übernehmende Gefahr stipulirt wird, wird die Assecuranz-Prämie genannt, und ist bald geringe, bald hoch, nach Maßgebung der Umstände des Schiffs, und des Ortes seiner Bestimmung; hauptsächlich aber nach der Größe der Gefahr, welcher die Schifffahrt ausgesetzt ist. In Friedenszeiten wird von einer Schifffahrt, wo keine besondere Gefahr der Seeräuber oder Stürme zu befürchten ist, selten mehr, als 3 bis 4 pro Cent Prämie gegeben. Reisen hingegen, die einen besondern Wind erfordern, wenn sie glücklich seyn sollen, und die nicht ohne alle Gefahr wegen der Seeräuber sind, müssen 8 und mehr pro Cent geben. Die Reisen nach der Levante und Guinea aber kosten wohl 16 bis 20 pro Cent. Und in Kriegszeiten steigen die Assecuranzprämien gemeiniglich auf 30 bis 50 pro Cent. Insonderheit kömmt es alsdann darauf an, ob ein Staat seine Schifffahrt genug beschützen kann. Je weniger er dieses thun kann, desto höher steigen die Assecuranzen.

Diese Assecuranzen haben einen überaus großen Einfluß in das Aufnehmen der Commerzien. Diese werden

desto

desto blühender, je wohlfeiler eine handelnde Nation die Assecuranzen haben kann. Um sie so wohlfeil zu haben, als möglich ist, kömmt es vornämlich auf zweyerley Umstände an, nämlich auf geringe Interessen von dem Gelde, und auf den Schutz, den ein Staat seiner Schifffahrt leisten kann. Der wohlfeile Preis der Assecuranzen bringt dem Staate auch den Vortheil, daß er das Geld fremder Nationen, die sich der Assecuranzen dieses Volks bedienen, an sich ziehen kann.

Die Assecuranzanstalten können auf verschiedene Art errichtet werden. In Frankreich, England, Italien, hat man Assecuranzkammern oder Gesellschaften von Assecurirern, die zu dem Ende ein gewisses Capital von einigen hundert tausend Thalern, und höher, zu diesem Geschäfte bestimmt, und dieses Capital durch Actien zusammen gebracht haben. Es braucht dasselbe aber nicht allemal baar beysammen zu seyn, sondern es ist genug, wenn die Gesellschaft aus Leuten besteht, deren Vermögen genug bekannt ist; und da ist kaum nöthig, daß ein jeder den vierten oder sechsten Theil der genommenen Actien baar erlege. Hier muß sich die Regierung sehr hüten, einer solchen Assecuranzkammer ein ausschließendes Privilegium zu geben. Dieses würde die Assecuranzen beständig in einen hohen Preis setzen. Je mehr aber solche Assecuranzkammern vorhanden sind, und je größer mithin der Zusammenfluß von Assecurirern ist, desto wohlfeiler werden die Assecuranzen zu haben seyn. In andern Ländern, sonderlich in Holland, hat man keine solche Gesellschaften, sondern nur einzele Assecurirer, worunter sich sogar Bauern zu befinden pflegen, welches aber der Landwirthschaft großen Nachtheil zuziehen kann, und also nicht zu billigen ist. Diese Leute verstehen den Handel nicht, und ein sehr mäßiger Verlust kann bey ihnen weit üblere Folgen haben, als wenn ein Kaufman einen ansehnlichen Schaden dabey leidet. Herr von Justi, im I. Bande seiner Policeywissenschaft, S. 883,

883, schlägt noch eine andere Art von Assecuranzeinrichtungen vor. Mit derselben hat es eben die Bewandniß, als mit dem Intelligenzwesen. In der Hauptstadt, und in jeder wichtigen Seestadt, wird ein Assecuranzcomtoir errichtet; daselbst zeigt ein jeder, der zu assecuriren Lust hat, seinen Namen und die Summe an, wie hoch er assecuriren will; desgleichen wie vielmal er sich zugleich und auf einmal in Assecuranzen einlassen will, ehe ein Schiff glücklich zurück gekommen ist. Alle Namen der sich angemeldeten Assecurirer werden in der Comtoirstube auf Tafeln öffentlich aufgehangen. Derjenige, welcher Assecurirer sucht, kann sich solche allda selbst auslesen. In Friedenszeiten, wo die Prämien nach jeder Gegend, wohin Handlung getrieben wird, ihren gehörigen Preis haben, darf das Comtoir nur die Police ausfertigen, und sie den erwählten Assecurirern zur Unterschrift zuschicken. In Kriegszeiten und andern besondern Zeitumständen aber darf nur jeder Assecurirer dem Comtoir wissen lassen, wie hoch die Prämie seyn soll, wenn er sich einlassen will.

Da durch den Assecuranzhandel ansehnliche Summen Geldes gewonnen werden können, so entsteht die Frage, ob es gut sey, daß Privatpersonen eines Landes Actien, und Theil daran haben, oder ob die Assecuranzcasse und dieser Gewinn nicht dem Staate und dem Regenten selbst gehören sollte. Zu Unterstützung der letztern Meinung wird angeführt: daß niemand seine Gelder zu 5 oder weniger pro Cent ausleihen wolle, so lange er sie in die Assecuranzcasse setzen könne; mithin verursache der bey dieser zu erhaltende große Gewinn, daß die Zinsen nicht fallen könnten, welches ein sehr großes Uebel wäre. Sodann würde mancher Kaufmann, welcher sieht, daß bey der Assecuranzcasse mehr, als bey dem Handel, gewonnen wird, angereizt, seine Gelder aus der Handlung zu ziehen, und diese zu verlassen, welches aber der Handlung und dem Staate sehr nachtheilig

theilig wäre. Endlich würden auch durch die groſsen Zinsen verschiedene müſsige Rentirer und todte Glieder in dem gemeinen Wesen gezeugt, welche nie daran gedächten, sich etwas vorzunehmen, weil sie mit ihren Zinsen so wohl auskommen könnten.

Kopenhagener Magazin, I. Band 4. Th. Kopenh. und Lpz. 1758, gr. 8. S. 47—49.

Diese Gründe wären in der That wichtig, wenn es erwiesen wäre, daſs der Assecurationshandel dergleichen schädliche Folgen nothwendig nach sich ziehen müſste, so lange er sich in den Händen der Privatpersonen befindet, und daſs nur ihm allein, und sonst keiner andern Sache, diese Folgen zugeschrieben werden könnten. Es ist nicht zu läugnen, daſs der Assecuranzhandel nicht sollte die Wirkung haben, daſs diejenigen, welche dabey interessirt sind, ihre Gelder lieber auf denselben verwenden, als solche gegen geringe Zinsen ausleihen; allein daraus folgt nicht, daſs deswegen die Zinsen durchgehends im Lande in die Höhe steigen müſsten. Es können sich nicht alle reiche Privatpersonen im Lande mit dem Assecuranzhandel abgeben; denn das Assecuriren kann sich nicht weiter erstrecken, als auf diejenigen Schiffe, welche in der Handlung jährlich befrachtet zu werden pflegen; die Anzahl derselben kann aber so groſs nicht seyn, daſs man dazu so erstaunliche Summen, als das Vermögen aller reichen Leute im Lande ausmachen würde, nöthig haben sollte. Es werden also noch Capitalisten genug übrig bleiben, die ihr Vermögen nicht todt im Kasten liegen lassen. Gesetzt aber auch, daſs alle reiche Leute im Lande ihr Vermögen in den Assecuranzhandel stecken könnten, so wird solches eher nützlich als schädlich seyn, und das Fallen der Zinsen eher befördern, als deren Erhöhung verursachen. Giebt es viele Assecurirer, und mehr, als man nöthig hat: so werden die Assecuranzen wohlfeil; dieser wohlfeile Preis derselben zieht den Flor der Commerzien nach sich; wo aber die Commerzien floriren,

riren, da kömmt vieles Geld in die Circulation; und wo dieses geschieht, da sind die Zinsen allemal geringe. England und Holland können uns hier zum Beyspiel dienen. Man wird nirgends die Zinsen so niedrig antreffen, als in diesen Ländern, wo dem ungeachtet der Assecuranzhandel fast am stärksten getrieben wird. Eben so willig muß man auch zugeben, daß dieser Handel manchen Kaufmann anreizen könne, die Handlung zu verlassen, und daß solches Unternehmen dem gemeinen Wesen schädlich sey. Allein, man kann wieder nicht einräumen, daß dieses eine wesentliche und privative Eigenschaft des Assecuranzhandels seyn sollte. Die Commerzien überhaupt können diese für sie so nachtheilige Standesveränderung wirken, wenn die Regierung nicht kluge Maßregeln ergreift, um solche zu verhindern. Man bedenkt nicht, was es nach sich ziehen würde, wenn man die Assecuranzcasse dem Regenten und dem Staate zueignen sollte. Würde man alsdann nicht suchen, aus dem Assecuranzhandel allen möglichen Vortheil zu ziehen, um die landesherrlichen Einkünfte dadurch zu vermehren? Würde die Assecuranzkammer in Kriegszeiten oder bey andern Unglücksfällen, oder bey unordentlicher Haushaltung, nicht in großer Gefahr stehen? Der Credit würde geschwächt, die Assecuranzen würden im Preise gesteigert, und die Commerzien ruinirt werden; alsdann aber müßten die Zinsen nothwendig in die Höhe steigen.

In großen Handelsstädten pflegen die Assecurazionen auf folgende Art gesucht und erhalten zu werden. Derjenige, welcher etwas versichern lassen will, giebt einem Mäkler eine schriftliche Declaration derer Güter, die er entweder schon unterwegs hat, oder die er, nach dem vorzuzeigenden Connoissement, an einen sichern Ort, und durch einen genannten Schiffer, einladen lassen; er zeigt darin zugleich den Ort an, wohin die Güter bestimmt sind. Mit dieser Declaration des Versicherungsuchenden, geht sodann der zur Schließung der Assecu-

ranz angenommene Courtier zu dergleichen Kaufleuten, welche sich mit Versicherungen abgeben. Ist der Werth der Effekten, welcher zu versichern verlangt wird, nicht von sonderlicher Importanz, und sind die Reise, die Güter, die Qualität des Schiffs und andere in Betracht zu ziehende Umstände nicht bedenklich, so findet er seinen Assecuranten sehr bald, und vielleicht an einer Person; ist aber der Werth der Effekten von Importanz, so unterzeichnen mehrere zusammen das zu versichern verlangte Quantum, so daß ein jeder derselben von dem ganzen Quanto eine sichere Summe benennt, und also auf diese Weise die Assecuranz durch Subscription erhalten wird. Durch diese von verschiedenen und in differenten Quantis bezeichneten Summen, wird dann endlich die Totalsumme gesammelt, die Prämie contrahirt, und die Police ausgefertigt, mit welchen allen man dann sehr leicht und geschwinde reüssirt, und vor aller auf dem Transporte der Güter vorkommenden Gefahr und Schaden gesichert ist. Ein Mehreres hievon siehe im Art. Haferey.

Außer den Assecuranzen über den Seehandel, hat man auch Assecuranzanstalten, wodurch die Häuser und Mobilien wider Feuerschäden versichert werden, wovon ich unter dem Artikel Feuer-Assecuranz-Anstalten ausführlicher handeln werde. Da man gesehen hat, daß diese Anstalten sowohl für die Regenten selbst, als für die Unterthanen, ungemein vortheilhaft sind: so haben patriotische Schriftsteller Vorschläge gethan, wie man auf eine ähnliche Art dergleichen Assecuranzen gegen Wasser-, Wetter-, Heuschrecken- und andere, die Feldfrüchte betreffende, Schäden einrichten könne. Nach des Hrn. von Justi Vorschlag, in dessen Policeywissenschaft, I. Band, S. 887, f. (siehe auch dessen ökon. Schriften, II. Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 473 — 478.) könnte ein Fürstenthum oder Kreis allemal zu diesem Endzwecke eine Gesellschaft mit einander ansmachen. Die Aecker

Aecker und Wiesen werden in 3 Klassen eingetheilt, nämlich in gute, mittelmäßige und schlechte nach welchen der Werth der Feldfrüchte in jeder Klasse festzusetzen ist. Ein bereits vorhandener wohl eingerichteter und sich auf die Nutzungen der Grundstücke gründender Contributionsfuß kann die Einrichtung sehr erleichtern. Nach diesen Nutzungen, oder nach dem, für die verschiedenen Classen der Aecker festgesetzten, Werthe der Feldfrüchte, wird sowohl der Schade vergütet, als der Beytrag der übrigen unbeschädigten Besitzer der Aecker zusammen gebracht. Die Besichtigung und das Zeugniß der Obrigkeit bestimmen, ob das Unglück die Feldfrüchte ganz oder nur zum Theil, ruinirt hat. Die Grade des Verlustes können nur in dem gänzlichen Ruin, in der Hälfte und dem dritten Theile bestehen; genauere Grade werden nicht in Betracht gezogen. Der Beytrag wird nur alle Jahre einmal im Herbste entrichtet, und die Schäden des ganzen Jahrs werden alsdann zusammen auf die Mitglieder der Societät eingetheilt. Damit die Beschädigten nicht so lange auf den Ersatz warten dürfen, und damit die Unordnung in der Einrichtung ihrer Haushaltung um so mehr vermieden werde, wird ein Fond, als die Casse der Societät, zusammen gebracht, woraus die Vergütung des Schadens sofort geschehen kann. Es könnte auch die Steuer- oder Landschaftskasse den Vorschuß thun. Es muß nicht in der freyen Willkühr der Unterthanen beruhen, ob sie ihre Aecker versichern lassen wollen oder nicht. Es müssen zugleich Anstalten gemacht werden, die Uiberschwemmungen der Flüsse und Ströhme zu verhindern.

Einen andern Vorschlag eines unbekannten Schriftstellers, in seinem unmaßgeblichen General-Entwurf zu Einrichtung einer Wettercasse, im I. Bande der Ökon. Nachr. S. 570, fgg. gehet dahin: 1) Wird ein Directorium bestellt, und demselben alle Untersuchung, Anordnung und Repartition überlassen. Zu

dem

dem Ende müssen bey demselben alle Jahre sowohl von den Cassirern oder Getreide-Depositariis die Rechnungen richtig eingeliefert, als auch von jedes Ortes Obrigkeit, bey sich ereignendem Wetterschaden, die Berichte eingeschickt werden. 2) Wird der Beytrag des Getreides in Natur dem Beytrage in baarem Gelde aus folgenden Ursachen vorgezogen. Es würde jener weit stärker und ansehnlicher ausfallen, als dieser, weil er angenehmer wäre, und die Landleute lieber zwey, vier und mehrmal so viel an selbst erbaueten Naturalien, als an baarem Gelde, hergeben; woher dann nothwendig folge, daß in theuren Zeiten dem armen verunglückten Landwirthe durch ein Geldquantum, welches doch nur sehr geringe seyn könnte, gar schlecht und bey weitem nicht so gut geholfen würde, als durch das Getreide; und eben so würde im Gegentheile zur wohlfeilen Zeit dem Contribuenten der Beytrag an Gelde desto saurer und schwerer ankommen; überhaupt aber würde ein Wetterbeschädigter durch das Getreide in Natur weit nachdrücklicher secundirt werden können, indem er auf diese Weise an der Bestellung seiner Felder gar nicht gehindert wird. Hiernächst wird der Beytrag an Getreide nur auf den Weizen, Rocken, Gerste, Hafer und Heidekorn eingeschränket. Der Beytrag an Stroh wird, wegen der vielen Beschwerlichkeiten, welche das Zusammenschleppen und Aufbewahren verursachen, nicht für rathsam gefunden, sondern der christlichen Liebe der Nachbarn überlassen. Für den Beytrag in baarem Gelde hingegen werden folgende Gründe angeführt: Erstlich, weil sowohl die Art zu colligiren und auszutheilen, als auch die Rechnungen zu führen, weniger beschwerlich wäre, als bey dem Beytrage des Getreides in Natur; zweytens, auf solche Art die Städte, welche wenig oder gar keinen Feldbau haben, wie auch andere dergleichen wohlhabende Leute zum Mitleiden gezogen, dagegen drittens auch alle Arten von Feldfrüchten, ingleichen Garten- und Weinbergsfrüchte

bonificirt werden könnten; viertens, diese Art von Beytrag nicht so vielen Fatalitäten, wie das Getreide, in Ansehung des Eintrocknens, der Würmer, u. d. gl. oder auch der übeln Administration der Depositarien, unterworfen sey. 3) Zu den Contribuenten oder Mitgliedern werden bloß die Besitzer der Felder gerechnet. 4) Was die Art des Beytrages betrifft, so soll derselbe eigentlich ein freywilliger seyn, und also bloß von der Generosität des Landwirths dependiren; doch wird angerathen, die Freygebigkeit des Contribuenten in gewisse Maßregeln zu setzen. Da ein jeder wisse, wie viel er zur Wettercasse zu liefern hätte: so müßte das Quantum an Weizen und Korn jedesmal aufs späteste 14 Tage vor Michaelis, das Sommergetreide aber noch vor Weihnachten, an jedes Ortes Obrigkeit, von dieser aber 8 Tage hernach an die Getreide-Depositarien eingeliefert werden, damit der Landmann an der zeitigen Bestellung seiner Saat nicht verhindert werde; es müßte die Lieferung auch allemal in neuen und zur Saat tauglichen Körnern geschehen, und zwar in gehäuftem Maße, wegen des Abganges auf dem Boden und zur Belohnung der Depositarien. Zu Aufschüttung des Getreides werden die Böden auf den Aemtern und Höfen der Kreis- und Amtshauptleute und Landesältesten vorgeschlagen. 5) Bey der Austheilung werden dreyerley Rechnungen und Register zum Grunde gelegt; nämlich, die Rechnung der Obrigkeit jedes Orts, welche sie dem Depositario, an den sie gewiesen, zugleich mit dem Getreide in duplo überschicket; die Rechnung der Depositarien, welche diese, nebst dem einen Duplicat von jener, 8 Tage darauf dem Directorio einsenden; und letzteres hält ihre Generalregister. Die Anweisung geschieht an den nächsten Depositarium, wo die Wetterbeschädigten das Getreide gegen Quittung selbst abholen. Hat jener kein Getreide mehr vorräthig, so weist er die Assignation an den nächstanliegenden Depositarium an. Um die Kosten und Beschwer-

schwerlichkeiten der Fuhren zu vermeiden, wird vorgeschlagen, das Getreide in loco unde nach dem Marktpreise zu verkaufen, und das Geld, welches nach Proportion des an beyden Orten currenten Getreidepreises zu bestimmen wäre, weil der Beschädigte das Getreide dafür an seinem Orte kaufen müßte, diesem zuzuschicken. Das zu verwilligende Quantum gründet sich auf die von verpflichteten Gerichten vorgenommene Besichtigung und Taration des Schadens, und auf die Berichte der Gerichtshalter. Bey der Besichtigung werden folgende Umstände untersucht: Ob das Gut, worauf der Schade geschehen, stark oder geringe sey? Ob es mit vielen Oneribus belegt? Ob es mit Schulden beschwert sey, oder nicht? Ob und wie viel dem Besitzer in jeder Art Getreide noch unbeschädigt übrig geblieben? Wie stark ordentlich die Aussaat in jeder Art auf dem Gute sey? Ob der Eigenthümer noch mehrere Güter besitze, und ob diese keinen Schaden erlitten, auch wie weit sie von dem beschädigten Gute abgelegen? Wie stark des Besitzers Familie, sowohl an Kindern und andern Verwandten, als auch an Gesinde und Auszugsleuten sey? Wie hoch zur Zeit der Preis von jeder oben specificirten Getreidesorte dasigen Ortes sey? und ob der Eigenthümer dieses Jahr etwa mehrere nahmhafte Unglücksfälle in seiner Wirthschaft erlitten habe?

Herr Hofkammerrath Bergius, bringt im Bande seines Policey- und Cameral-Magazins, Fr. a. M. 1767. 4. S. 58. fgg. folgenden Entwurf einer solchen Assecuranzanstalt für die Feldfrüchte in Vorschlag. 1) Ein ganzer Kreis, und wenn derselbe allzu klein seyn sollte, zween Kreise, oder ein mittelmäßiges Fürstenthum, oder eine Grafschaft, würde eine einzige Gesellschaft ausmachen. In diese Gesellschaft müßten 2) alle Unterthanen ohne Ausnahme, welche Feldgüter besitzen, gezogen werden. Wollten die Landgeistlichen wegen der Kirchen-Pfarr- und Schulacker, auch daran Theil nehmen,

würde ihnen solches zu vergönnen seyn; nur müßten sie keine besondere Vorrechte dabey verlangen, sondern sich in allem den übrigen Mitgliedern gleichstellen. 3) Wird vorausgesetzt, daß ein wohleingerichtetes Steuercatastrum vorhanden sey, aus welchem man ersehen könne, wie viel Aecker nach den drey Classen des guten, mittelmäßigen und schlechten, in einer jeden Dorfflur vorhanden, und wie viel daran einem jeden Unterthan, nach der Aussaat gerechnet, zustehe. Aus diesem Steuercatastro wird 4) sowohl über ein jedes Dorf ein Special- als über alle Dörfer des Kreises ein General-Assecuranzcatastrum extrahirt, solches aber 5) nur auf die Aecker extendirt; weil es, in Ansehung der Wiesen, bey der naturalen Vergütung, oder dem Beytrage des Heues, allzu große Schwierigkeiten geben dürfte; wie dann 6) diese Assecuranzanstalt bloß und allein auf die Schäden, welche durch Hagelschlag, Mißwachs, Ueberschwemmung und Heuschreckenfraß an den mit Weizen, Korne, Gerste und Hafer besäeten Feldern geschehen, gerichtet ist. 7) Um jedoch die armen Unterthanen auch bey denjenigen Unglücksfällen, welche sie bey den übrigen Feldfrüchten, imgleichen bey Ueberschwemmung der Wiesen, bey Viehsterben u. d. gl. betreffen können, nicht ohne alle Hülfe und Unterstützung zu lassen, würde die hohe Landesobrigkeit zu bewegen seyn, den verunglückten Unterthanen, dieser Assecuranzanstalt ungeachtet, die bisher zu verwilligen gewohnt gewesenen Remissionen an den Steuern und Abgaben noch fernerhin in gewisser Maße angedeihen zu lassen, und hierin dem großen Beyspiele des größten Königes unserer Zeiten zu folgen, der seinen durch Brand verunglückten Unterthanen Remissionen an der Contribution accordiret, auch die Vasallen und Grundherrschaften anhält, ihren Unterthanen die Frohnen und das Dienstgeld auf eine Zeitlang nachzulassen, obgleich besondere Feuersocietäten im Lande errichtet sind. 8) Die Direction und oberste Aufsicht über diese Anstalt würde

der

der Kammer aufzutragen seyn. Sind in dem Lande, nach dem Beyspiel der preussischen Verfassung, Landräthe in den Kreisen bestellt: so würden selbige, da sie ohnehin das Polizeywesen auf dem Lande zu besorgen haben, die geschicktesten Personen seyn, denen man die Untersuchungen und die Austheilung des Beytrags anvertrauen könnte. Wo aber diese Einrichtung mit den Landräthen nicht Statt hat, würde man, nach der Beschaffenheit eines jeden Landes, andere tüchtige Bediente, die auf dem Lande oder in einer Kreisstadt wohnen, zu Assecuranzcommissarien bestellen, und ihnen solche Geschäfte auftragen müssen. 9) Müßten in jedem Kreise, nach dessen Größe und Beschaffenheit, zween, vier, sechs und mehr Schulzen und Gerichtsmänner, welche eine gute Erfahrung haben, den Ackerbau und die Einsaat richtig zu beurtheilen, und solches zu Papier zu bringen, zu ordentlichen und beständigen Taratoren bestellt, und in Eidespflicht genommen werden. Doch versteht sich von selbst, daß kein Taxator zur Aestimation seines eigenen, seiner nächsten Verwandten, oder des Dorfes Schaden, worin er wohnt, gebraucht und zugelassen werden kann. 10) Die Untersuchung des Schadens geschieht, nach den verschiedenen Unglücksfällen, auf folgende Art. Haben die Feldfrüchte durch Hagelschlag Schaden gelitten: so müssen, wann es bey Amtsdörfern geschehen ist, die landesherrlichen Beamten, bey den Dörfern der Vasallen und Grundherrschaften aber deren Wirthschafter, mit Zuziehung der Schulzen und Gerichte des Orts, und in Beyseyn der beschädigten Unterthanen, sich sogleich ins Feld verfügen, den Schaden genau besichtigen, so weit derselbe im Felde geht, mit Pfählen oder Sträuchen abstecken, die Aussaat, an welcher der Schade geschehen ist, nach Anzahl der Scheffel taxiren, darüber nach dem Formular A. eine Specification formiren, und diese dem Commissario einhändigen. Der Commissarius schickt solche mit Bericht an die

Kammer, und diese befiehlt ihm alsdann, den Schaden zu besichtigen und zu untersuchen, welches aber längstens 14 Tage vor der Aernde geschehen muß. Der Commissarius setzt darauf einen Tag zur Besichtigung an, und bestellt sowohl die beschädigten Unterthanen, als auch zween von den verpflichteten Taratoren, dazu. Der Schade wird nach der Ordnung, wie er in obiger Specification angezeigt worden, den Taxatoren angewiesen, welche sodann untersuchen, wie viel Scheffel auf dem anzewiesenen Orte ausgesäet worden, wie viel davon hätten eingeschnitten und ausgedroschen werden können, wenn die Beschädigung nicht geschehen wäre, und wie viel Scheffel hingegen nach der Beschädigung nur ausgedroschen werden können. Es muß diese Besichtigung nicht allein auf obengedachte mit Weizen, Korn, Gerste und Hafer besäete Felder, sondern überhaupt auf alle und jede beschädigte Feldfrüchte, als: Lein, Rübesamen, Heidekorn, und dergleichen mehr, gerichtet werden, damit die Kammer den ganzen Schaden einsehen, und zugleich, wegen der besonders zu verwilligenden Remission, die gehörigen Maßregeln darnach nehmen könne. Ueber die Besichtigung und Schätzung des Schadens wird nach dem Formular B. ein ordentliches Protocoll geführt, und solches von dem Commissario und den Taxatoren unterschrieben. Aus diesem Protocoll zieht der Commissarius nachher einen Extract, nach dem Formular C, worin nachgewiesen wird, wie hoch sich der Schade eines jeden Unterthanen belaufe. 11) Bey Mißwachs, welcher durch anhaltenden Regen oder Nässe an den Feldfrüchten verursacht wird, muß der Schade zum spätesten 4 Wochen vor der Aernde noch auf dem Felde untersucht, und dabey nachgeforscht werden, ob etwann der Mißwachs von schlechter Bestellung des Ackers, oder auch daher rühre, daß untaugliche Saat genommen worden: denn in solchen Fällen verdient ein liederlicher Wirth keine Vergütung und Hülfe.

Es

Es wird sowohl das Winter- als Sommerfeld besichtigt, und geschätzt, das wievielste Korn von jeder Sorte des Getreides in beyden Feldern erbauet werden wird. Es wird nicht allein diejenige Art des Getreides, welche mißgerathen ist, sondern alle Sorten, auch diejenigen, wobey sich kein Mißwachs oder Schade findet, untersucht und angemerkt. Die Aussaat, welche der Verunglückte angiebt, wird zwar im Protocoll notirt, bey der Vergütung aber nicht zum Grunde gesetzt, sondern es wird die Aussaat nach dem Catastro angeschlagen. Es müßte denn jemand durch andere Unglücksfälle so weit zurück gekommen seyn, daß er die ganzen Felder nicht besäen können, oder wenn die Felder nicht gleich, und entweder die zwey kleinesten oder zwey größten Felder besäet worden wären, in welchen Fällen die wirkliche Aussaat angenommen werden kann. Auf Lein, Hanf, Hirse u. d. gl. wird kein Betracht genommen, sondern nur auf Weizen, Rocken, Gerste und Hafer gesehen; die Erbsen aber, welche nicht in der Brache gesäet worden, können zum Rocken, und das gemengte Korn zum Hafer mitgerechnet werden. Die Ausrechnung des Schadens geschieht nach dem Formular 1). 12) Bey denen Schäden, welche durch Heuschrecken, imgleichen durch Ueberschwemmungen, Ergießung großer und kleiner Ströhme und Bäche, oder durch Wolkenbrüche, an den Feldfrüchten geschehen, wird es mit der Specification und Untersuchung eben so gehalten, wie bey dem Hagelschaden. Der Schade an den Wiesen wird, wegen der besondern Remission, nach zweyspännigen Fudern, bey den verdorbenen Feldfrüchten mit specificirt. 13) In Ansehung der Unglücksfälle, welche an den bereits eingeärndeten Feldfrüchten durch Feuersbrünste geschehen können, wird vorausgesetzt, daß im Lande Feuersocietäten eingerichtet sind. 14) Muß die Hülfe und der Beytrag den verunglückten Mitgliedern an Getreide in Natur, doch

nur an Weizen, Korn, Gerste und Haser, geleistet werden. Es kann weder die Beytreibung noch die Aufbewahrung des Getreides großen Schwierigkeiten unterworfen seyn. In den Kirchdörfern kann man sich der Kirchenböden statt der Magazine bedienen, und sie werden allemal hinreichend seyn, indem auf einen jeden Kirchenboden nur diejenigen Mitglieder ihr gesetztes Quantum liefern und aufschütten, welche in selbige Kirche eingepfarrt sind. Die Lieferung geschieht, zu Ersetzung des Abganges, in gehäuften Scheffeln, in gestrichenen aber die Austheilung. In jedem Dorfe hat die Gerichtsobrigkeit eine ausführliche Specification aller dahin eingepfarrten Unterthanen, welche Feldgüter besitzen, und was ein jeder zu der Assecuranz jährlich beytragen muß. Eine jede Gerichtsobrigkeit müßte also dafür sorgen, daß der Beytrag gleich nach der Aernde abgeführt werde. Dem Dorfschulzen würde man die Einnahme des Getreides, die Schlüssel zum Boden, und die Aufsicht darüber anvertrauen. Sie quitiren den Unterthanen über die geschehene Lieferung in ihren gewöhnlichen Steuerbüchlein. Das Umstechen des Getreides müßten die Unterthanen statt eines andern Frohndienstes verrichten. Der Schultheiß müßte für allen Schaden stehen, die einzige Feuersgefahr ausgenommen. Für seine Bemühung würden ihm diejenigen, denen der Beytrag zu gute kömmt, eine nach der Scheffelzahl festzusetzende kleine Belohnung zu reichen haben. Ohne Ordre und Anweisung des Commissarii darf kein Schulze einiges Getreide an jemanden verabfolgen lassen. Er muß über Einnahme und Ausgabe des Getreides ordentliche Rechnung führen. Die Einnahme gründet sich auf obiger Specification der Mitglieder im ganzen Kirchspiele; die Ausgabe aber belegt er mit den vom Commissario erhaltenen Anweisungen, unter welchen die Empfänger des Getreides ihre Quitungen schreiben. Zu einer bestimmten Zeit des Jahres müssen alle Schulzen ihre

Rech-

Rechnungen schließen, den verbleibenden Bestand an Getreide, in Gegenwart einiger Gerichtspersonen des Dorfes, umstürzen, und nach gehäuften Scheffeln abmessen, und solchen Bestand von letztern attestiren lassen. Die Rechnung überliefern sie dem Commissario doppelt, welcher solche durchgeht, und nach seinem eigenen Manual examinirt, darauf aber aus sämtlichen Rechnungen einen Generalextract formirt, und diesen, nebst seinen Monitis und allen Duplicaten, wie auch seiner eigenen Generalrechnung über den ganzen Kreis, in einem gleichfalls festgesetzten Termin, an die Kammer einsendet. 15) Der Commissarius muß einen jeden an den Feldfrüchten sich begebenden Unglücksfall an die Kammer berichten, und ohne derselben Befehl weder eine Besichtigung vornehmen, noch eine Vergütung anweisen. Die zu seinem Kreise gehörigen Dörfer hat er des Jahrs etlichemal zu bereisen, und dabey die Getreideböden zu visitiren, die angetroffenen Unrichtigkeiten aber ohne die geringste Nachsicht der Kammer anzuzeigen; widrigenfalls sowohl er, als die Schulzen, welche nur der geringsten Untreue überwiesen werden können, nachdrücklich bestraft werden müssen. 16) Die Assecuranz geht bloß auf einen wichtigen Verlust an den Feldfrüchten. Es muß wenigstens der dritte Theil der ganzen Aernde verloren gegangen seyn, wenn eine Vergütung erfolgen soll. Es wird auch die Größe des Schadens nicht nach den einzeln beschädigten Getreidearten bestimmt, sondern es müssen alle Arten zusammen genommen, und eine der andern zu Hülfe gerechnet werden. Und da 17) der Endzweck dieser Assecuranzanstalt dahin geht, daß den Unterthanen ihre Feldfrüchte einigermaßen und größtentheils sicher gestellt werden sollen: so folgt ganz natürlich, daß die Vergütung oder Schadloshaltung sich nicht bloß, wie sonst bey den Remissionen geschieht, auf einen nach der Größe des Verlustes bestimmten Theil erstrecken kann;

sondern

sondern es muß der an den festgesetzten vier Getreiden erlittene Verlust, insofern er den dritten oder einen größern Theil der ganzen Aernde betroffen hat, ganz und ohne Abgang ersetzt werden. 18) Um nun den jährlichen gewöhnlichen Beytrag, welchen die Unterthanen zur Assecuranz zu geben hätten, zu bestimmen: so dünkt man der Sache weder zu viel noch zu wenig thun, wenn man von jedem eingeärndeten Scheffel Weizen, Korn, Gerste und Haser, eine Meze, mithin den 16ten Theil vom Ganzen, forderte; doch würde, um einigermaßen einen Fond zu erhalten, in dem ersten Jahre, zumal wenn dasselbe sehr fruchtbar gewesen, der 8te Theil beygetragen werden müssen. Es ist wohl nicht zu zweifeln, daß dieser Beytrag nicht zureichend seyn sollte, um damit den Verunglückten ihren Schaden ersetzen zu können. Hagelschade, Mißwachs und Ueberschwemmungen sind Unglücksfälle, die sich nicht alle Jahre in der Maße zuzutragen pflegen, daß dadurch die völlige und ganze Aernde verloren gehen sollte, ja man wird solches nicht einmal auf die Hälfte der Aernde erstrecken können; sondern, wenn man dergleichen Unglücksfälle alle Jahre voraussetzen will, nur den dritten Theil der Aernde, so dadurch beschädigt wird, annehmen müssen. Auch kann diese Beschädigung nicht auf den ganzen Kreis gezogen werden, sondern man muß einen proportionirlichen Theil desselben erwählen, welcher wahrscheinlicher Weise alle Jahre von solchen Unglücksfällen betroffen werden könnte. Vielleicht würde es der 5te oder 6te Theil seyn, wenn man hierin gewiß gehen wollte. Dieses wäre schon als ein großes Unglück für den ganzen Kreis anzusehen, wenn es sich alle Jahre zutragen sollte; allein man muß dennoch auf die größern Beschädigungen, welche über den dritten Theil der Aernde gehen können, einigen Betracht nehmen, und daher etwas reichlicher rechnen. Wir wollen einen Versuch machen, sagt Herr Bergius, um zu sehen, ob der

uns bestimmte Beytrag hinlänglich seyn wird. Wir wollen in dem Kreise 30 Dörfer annehmen, und einem jeden Dorfe, eines in das andere gerechnet, 15 Unterthanen, deren jeder 90 Morgen besitzt, und davon jährlich 60 Morgen Acker besäet, zueignen. Wir haben also 450 Unterthanen, die zusammen 40500 Morgen Feld besitzen, und davon jährlich zwey Drittheile, oder 27000 Morgen, besäen, das übrige Drittheil aber zur Brache liegen lassen. Um diese zu besäen, würden sie, auf den Morgen 2 Scheffel gerechnet, 54000 Scheffel Aussaat nöthig haben. Weil die Felder theils gut zum siebenten Korn, theils mittelmäßig zum sechsten, theils geringe zum vierten, und theils schlecht zum dritten Korn sind, so wird, eins dem andern zu Hülfe, das fünfte Korn zur Aernde angeschlagen. Mithin würden von jener Aussaat 270000 Scheffel eingeärndet werden. Wenn hievon im ersten Jahre der achte Theil mit 33750 Scheffeln, in den folgenden Jahren aber nur der sechszehnte Theil mit 16875 Scheffeln zur Assecuranz beygetragen wird: so bekommen wir in sechs Jahren eine Einnahme von 118125 Scheffeln. Setzen wir nun voraus, daß jährlich der fünfte Theil des Kreises, oder 6 Dörfer, einen solchen Schaden an ihren Feldfrüchten leiden, wodurch der dritte Theil der Aernde verloren geht, so würde sich solcher Verlust jährlich auf 18000 Scheffel, in sechs Jahren aber auf 108000 Scheffel, belaufen. Wenn letztere von obiger sechsjährigen Einnahme abgezogen werden: so bleibt ein Bestand von 10125 Scheffeln, und dieser Bestand ist, nebst dem fortgehenden jährlichen Beytrage, hinreichend, den jährlichen Schaden annoch folgende neun Jahre ersetzen zu können. Alsdann aber dürften die Fruchtböden leer und der Beytrag nicht mehr stark genug seyn, um alles zu bestreiten. Allein in einer Zeit von 15 Jahren werden auch schon manche Jahre vorkommen, wo man mit Hagel oder andern Unglücksfällen

gänzlich verschont bleibt, und in manchen Jahren werden diese auch nicht allemal sechs Dorffluren betreffen. Man wird also auch öfters ein Ansehnliches ersparen, und auf solche Art allemal im Stande seyn können, die Assecuranz aufrecht zu erhalten. Sollte diese aber ja durch außerordentlich große und viele Unglücksfälle entkräftet werden: so würde kein anderes und besseres Mittel übrig seyn, als daß die Unterthanen, zu ihrem eigenen Besten, durch einen abermaligen doppelten Beytrag einen neuen Fond zu machen, angehalten würden. 19) Da der Beytrag nach der Beschaffenheit der Aernde abgeführt wird, so würde sehr nützlich seyn, den Aerndeertrag einmal für allemal fest zu setzen, um dadurch sowohl die sonst nöthigen jährlichen Feldbesichtigungen und Schätzungen, als auch, wenn man es hiebey auf die bloße Aussage der Unterthanen ankommen läßt, die vielen Streitigkeiten und Unterschleife vermeiden zu können. In einem ordentlichen Steuercatastro pflegen zugleich die Körner ausgemacht und bestimmt zu seyn, was ein jedes Feld nach den verschiedenen Classen erträgt. Ist ein solches Steuercatastrum vorhanden, so kann man diesen Fuß beybehalten; jedoch würde auch der Unterthan, wenn er durch andere Unglücksfälle außer Stand gesetzt worden, alle seine Felder bestellen zu können, billig zu hören seyn. 20) Könnte der Assecuranz ein großer Vortheil gestiftet werden, wenn der überflüssige Vorrath in theuren Zeiten verkauft, und für das Geld in wohlfeilen Zeiten andere Früchte dagegen eingekauft würden; jedoch mit Consens der Kammer.

# A. Specification.

Bey dem Dorfe N. N. im N. N. Kreise haben nachbenannte Unterthanen durch den am 24. Jun. a. c. gefallenen Hagel (oder durch die bey dem Austritte des N. Flusses geschehene Ueberschwemmung) an ihrer Aussaat Schaden gelitten.

| | Namen der Unterthanen. | Felder | Aussaat, so beschädigt worden. | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | I. Im Winterfelde. | Sorten der Aussaat. | Schff. | Mg. |
| | | 1. A. d. Hufen. | [Weizen | 7 | 8 |
| 1. | A | | [Rocken | 34 | 12 |
| 2. | B | | Rocken | 47 | — |
| 3. | C | | Weizen | 3 | 4 |
| 4. | D | | Rocken | 7 | 12 |
| 5. | E | | Rocken | 4 | — |
| 6. | F | | Weizen | 1 | 2 |
| 7. | G | | Rocken | 2 | — |
| 8. | H | | Flachs | 1 | 8 |
| 9. | I | | Hirse | — | 12 |
| | | 2. Auf den vier Ruthen. | | | |
| 10. | A | | Weizen | 6 | 12 |
| 11. | E | | Rocken | 2 | — |
| 12. | D | | Rocken | 3 | 4 |
| 13. | G | | Weizen | — | 11 |
| 14. | F | | Rocken | 4 | — |
| 15. | H | | Rocken | 1 | — |
| | | 3. A. d. Sandkaveln. | | | |
| 16. | A | | Rocken | 5 | 7 |
| 17. | I | | Rocken | 1 | — |
| | | II. Im Sommerfelde. | | | |
| | | 1. A. d. Hufen. | | | |
| 18. | K | | Grobe Gerste | 3 | — |
| 19. | E | | Kleine Gerste | 4 | — |
| 20. | F | | Hafer | — | 12 |
| 21. | B | | Hafer | 18 | — |
| 22. | H | | Kleine Gerste | 2 | 8 |
| | | 2. A. d. Grundstücken. | | | |
| 23. | A | | Erbsen | 5 | — |
| 24. | C | | Flachs | 1 | 8 |
| 25. | H | | Buchweizen | — | 12 |
| 26. | B | | gemengt [Hafer [Wicken | 2 | — |
| | | | Summa der Aussaat: | 174 | 4 |

| | | | | 3. Auf den Wiesen. | | Heuschaden. | Fuder. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27. | H | ″ | ″ | ″ | ″ | Heu | 3 |
| 28. | F | ″ | ″ | ″ | ″ | dito | 1 |
| 29. | A | ″ | ″ | ″ | ″ | dito | 10 |
| 30. | E | ″ | ″ | ″ | ″ | dito | 2 |
| | | | | | | Summa an Heu | 16 |

N. N.
den 25. Juni 1764.

N. N. Grundherrschaft,

oder

Landesherrliche Beamte.

oder

Der Wirthschafter für seinen Principal,

N. N. Schulze.

N. N. } Gerichtsmänner.
N. N. }

# B. Besichtigungsprotocoll.

Actum N. N. im N. N Kreise, den 4. Julii 1764.

Nachdem die hiesige Gemeine unterm 25. vorigen Monats eine Specification von erlittenem Hagelschaden übergeben, ist zu Taxirung dessen Terminus anheut angesetzt, und haben der Schulze N. N. zu N. N. und der Schulz. N. N. zu N. N. nachdem sie ihres Eides, welchen sie als Taxatores geleistet, erinnert worden, solchen Schaden folgendermaßen geschätzet.

| Namen der Felder u. Verunglückten. | | Aussaat, so beschädigt worden. | | | Würde ohne Beschädigung getragen haben. | | | Kann aber nach der Beschädigung nur bringen: | | Also fehlen: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Sorten der Aussaat: | Sfl. | M. | Zu Körner | Thut in Summa: Sfl. | M. | Sfl. | M. | Sfl. | M. |
| | 1 Im Winterfelde. 1 A. d. Huf. | | | | | | | | | | |
| | | Weiz. | 7 | 8 | 5 | 37 | 8 | 18 | 12 | 18 | 12 |
| 1. | A : : | Rock. | 34 | 12 | 4 | 139 | — | 69 | 8 | 69 | 8 |
| 2. | B : : | Rocken | 47 | — | 4 | 188 | — | 94 | — | 94 | — |
| 3. | C : : | Weizen | 3 | 4 | 5 | 16 | 4 | 8 | 2 | 8 | 2 |
| 4. | D : : | Rocken | 7 | 12 | 4 | 31 | — | 15 | 8 | 15 | 8 |
| 5. | E : : | Rocken | 4 | — | 4 | 16 | — | 8 | — | 8 | — |
| 6 | F : : | Weizen | 1 | 2 | 5 | 5 | 10 | 1 | 13 | 1 | 13 |
| 7. | G : : | Rocken | 2 | — | 3 | 6 | — | 3 | — | 3 | — |
| 8. | H : : | Flachs | 1 | 2 | $\frac{1}{5}$ v. gnz. | — | — | — | 9 | — | 9 |
| 9. | I : : | Hirse | — | 12 | 6 | 4 | 8 | 2 | 4 | 2 | 4 |
| | 2. Auf den 4 Ruthen. | | | | | | | | | | |
| 10. | A : : | Weizen | 6 | 12 | 4 | 27 | — | 13 | 8 | 13 | 8 |
| 11. | E : : | Rocken | 2 | — | 3 | 6 | — | 3 | — | 3 | — |
| 12. | D : : | Rocken | 3 | 4 | 3 | 9 | 12 | 4 | 14 | 4 | 14 |
| 13. | G : : | Weizen | — | 11 | 5 | 3 | 7 | 1 | $11\frac{1}{2}$ | 1 | $11\frac{1}{8}$ |
| 14. | F : : | Rocken | 4 | — | 4 | 16 | — | 8 | — | 8 | — |
| 15. | H : : | Rocken | 2 | — | $3\frac{1}{3}$ | 7 | — | 3 | 8 | 3 | 8 |
| | 3. Auf den Sandkav. | | | | | | | | | | |
| 16. | A : : | Rocken | 5 | 7 | 3 | 16 | 5 | 8 | $2\frac{1}{5}$ | 8 | $2\frac{1}{8}$ |
| 17. | I : : | Rocken | 1 | — | $3\frac{1}{3}$ | 3 | 8 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| | Latus | — — | 134 | 6 | | 532 | 14 | 266 | — | 266 | — |

| Namen der Felder u. Verunglückten. | | Aussaat, so beschädigt worden. Sorten der Aussaat: | Fl. | M. | Würde ohne Beschädigung getragen haben. Zu Körner | Thut in Summa: Fl. | M. | Kann aber nach der Beschädigung nur bringen: Fl. | M. | Also fehlen: Fl. | M. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Transp. | 134 | 6 | | 532 | 14 | 466 | — | 266 | — |
| | III. Sommerfelder. 1 A. d. Huf. | | | | | | | | | | |
| 18. | K | g. Gerste | 3 | — | 4 | 12 | — | 6 | — | 6 | — |
| 19. | E | II. Gerste | 4 | — | 3 1/2 | 14 | — | 7 | — | 7 | — |
| 20. | F | Haser | — | 12 | 3 | 2 | 4 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 21. | B | Haser | 18 | — | 3 1/2 | 63 | — | 31 | 8 | 31 | 8 |
| 22. | H | II. Gerste | 2 | 5 | 4 | 10 | — | 5 | — | 5 | — |
| | 2. Auf den Grundst. | | | | | | | | | | |
| 23. | A | Erbsen | 5 | — | 3 1/2 | 17 | 8 | 8 | 12 | 8 | 12 |
| 24. | C | Flachs | 1 | — | 1/4 vom ganzen | — | — | — | 12 | — | 12 |
| 25. | H | Buchw. | 2 | — | 3 | 6 | — | 3 | — | 3 | — |
| 26. | B | [Haser | 2 | — | 3 | 6 | — | 3 | — | 3 | — |
| | | [Wick. | 2 | — | 4 | 8 | — | 4 | — | 4 | — |
| | | Summa: | 174 | 10 | — | 671 | 10 | 336 | 2 | 336 | 2 |
| | 3. Auf den Wiesen | | | | | Fuder | | Fuder | | Fuder | |
| 27. | H | | — | — | — | 6 | — | 3 | — | 3 | |
| 28. | F | | — | — | — | 2 | — | 1 | — | 1 | |
| 29. | A | | — | — | — | 20 | — | 10 | — | 10 | |
| 30. | E | | — | — | — | 4 | — | 2 | — | 2 | |
| | | Summa: | — | — | — | 32 | — | 16 | — | 16 | |

Womit also diese Taxe, nachdem den Interressenten solche vorgelesen worden, geschlossen ist. Actum ut supra.

N. N. Commissarius.

N. N. } erforderte Taxatores.
N. N. }

C. Ex-

# C. Extract der Taxe,

welche am 4. Jul. 1764. über den Hagelschaden bey N. N. im N. N. Kreise gehalten worden.

| | Namen der Felder und der Verunglückten | Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getreides | Sft. | M. | Kömmt noch ein: Sft. | M. | Sollte eingeerndtet werden: Sft. | M. | Kömmt in die Assecuranz mit Sft. | M. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1) A. | (Weizen | 18 | 12 | 18 | 12 | 37 | 8 | 18 | 12 |
| 1 | auf den Hufen | (Rocken | 69 | 8 | 69 | 8 | 139 | — | 69 | 8 |
| 10 | auf den vier Ruth. | Weizen | 13 | 8 | 13 | 8 | 27 | — | 13 | 8 |
| 16 | auf d. Sandkaveln | Rocken | 8 | 2½ | 8 | 2½ | 16 | 5 | 8 | 2½ |
| 23 | auf d. Grundstück. | Erbsen | 8 | 12 | 8 | 12 | 17 | 8 | — | — |
| | Summa: | | 118 | 10½ | 118 | 10½ | 237 | 5 | 109 | 14½ |
| 29 | auf den Wiesen | Heu | 10 | Jud. | 10 | Jud. | 20 | Jud. | | |
| | 2) B. | | | | | | | | | |
| 2 | auf den Hufen | Rocken | 94 | — | 94 | — | 188 | — | 94 | — |
| 21 | auf den Hufen | Haser | 31 | 8 | 31 | 8 | 63 | — | 31 | 8 |
| 26 | auf den Grundstück | (Haser | 3 | — | 3 | — | 6 | — | 3 | — |
| | | (Wicken | 4 | — | 4 | — | 8 | — | — | — |
| | Summa: | | 132 | 8 | 132 | 8 | 265 | — | 128 | 8 |
| | 3) C. | | | | | | | | | |
| 3 | auf den Hufen | Weizen | 8 | 2 | 8 | 2 | 16 | 4 | 8 | 6 |
| 24 | auf d. Grundstück. | Flachs | — | 12 | — | 12 | ¼ v. ganzen | — | — | — |
| | Summa: | | 8 | 14 | 8 | 14 | 16 | 4 | 8 | 2 |
| | 4. D) | | | | | | | | | |
| 4 | auf den Hufen | Rocken | 15 | 8 | 15 | 8 | 31 | — | 15 | 8 |
| 12 | auf den vier Ruth. | Rocken | 4 | 14 | 4 | 14 | 9 | 12 | 4 | 14 |
| | Summa: | | 20 | 6 | 20 | 6 | 40 | 12 | 20 | 6 |
| | 5) E. | | | | | | | | | |
| 5 | auf den Hufen | Rocken | 8 | — | 8 | — | 16 | — | 8 | — |
| 11 | auf den 4 Ruthen | Rocken | 3 | — | 3 | — | 6 | — | 3 | — |
| 19 | auf den Hufen | kl. Gerste | 7 | — | 7 | — | 14 | — | 7 | — |
| | Summa: | | 18 | — | 18 | — | 36 | — | 18 | — |
| 20 | auf den Wiesen | Heu | 2 | Fuder | 2 | Fuder | 4 | Fuder | — | — |

| | Namen der Felder und der Verunglückten | Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getreides | Fehlende Körner nach der Taxe. Sch. | Fehlende Körner nach der Taxe. M. | Kömmt noch ein: Sch. | Kömmt noch ein: M. | Sollte eingeerndtet werden: Sch. | Sollte eingeerndtet werden: M. | Kömmt in die Assecuranz mit Sch. | Kömmt in die Assecuranz mit M. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 6) F. | | | | | | | | | |
| 6 | auf den Hufen | Weizen | 3 | 13 | 3 | 13 | 5 | 10 | 3 | 13 |
| 14 | auf den 4 Ruthen | Rocken | 8 | — | 8 | — | 16 | — | 8 | — |
| 20 | auf den Hufen | Hafer | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 2 |
| | Summa: | | 12 | 15 | 12 | 1 | 23 | 14 | 12 | 15 |
| 18 | auf den Wiesen | Heu | 1 Fuder | | 1 Fuder | | 2 Fuder | | — | — |
| | 7) G. | | | | | | | | | |
| 7 | auf den Hufen | Rocken | 3 | — | 3 | — | 6 | — | 3 | — |
| 13 | auf den 4 Ruthen | Weizen | 1 | 11 1/2 | 1 | 11 1/2 | 3 | 7 | 1 | 11 1/2 |
| | Summa: | | 4 | 11 1/2 | 4 | 11 | 9 | 7 | 4 | 11 1/2 |
| | 8) H. | | | | | | | | | |
| 8 | auf den Hufen | Flachs | — | 9 | — | 9 | 1/2 v. ganz. | | — | — |
| 15 | auf den 4 Ruthen | Rocken | 3 | 8 | 3 | 8 | 7 | — | 3 | 8 |
| 22 | auf den Hufen | gr. Gerste | 5 | — | 5 | — | 10 | — | 5 | — |
| 25 | auf den Grundst. | Buchw. | 3 | — | 3 | — | 6 | — | — | — |
| | Summa: | | 12 | 1 | 12 | 1 | 23 | — | 8 | 8 |
| 27 | auf den Wiesen | Heu | 3 Fuder | | 3 Fuder | | 6 Fuder | | — | — |
| | 9) I. | | | | | | | | | |
| 6 | auf den Hufen | Hirse | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 8 | — | — |
| 17 | auf d. Sandkav. | Rocken | 1 | 12 | 1 | 12 | 2 | 8 | 1 | 12 |
| | Summa: | | 4 | — | 4 | — | 8 | — | 1 | 12 |
| | 10) K) | | | | | | | | | |
| 18 | auf den Hufen | gr. Gerste | 6 | — | 6 | — | 12 | — | 6 | — |

D. Nach-

# D. Nachweisung des Mißwachses.

bey dem Dorfe N. N. im N. N. Kreise, im Jahr 1764.

| N. 1. Namen derer Unterthanen, so Mißwachs erlitten. | Aussaat nach dem Catastro. Sorten. | Sft. | M. | wurde ohne Mißwachs getragen haben zu Körner: | Sft. | M. | Wird aber nur erbauet zu Körner: | Sft. | M. | Fehlen also u. kommen in die Assecuranz: | Sft. | M. | Taxe des Verlustes: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I. Im Winterfelde A . . . | Weitzen | 3 | — | 6 | 18 | — | 1/2 | 1 | 8 | 16 | 8 | | Beinahe 1/4 |
| | Rocken | 7 | — | 7 | 49 | — | 7 | 49 | — | — | — | | |
| | Rocken | 4 | — | 5 | 20 | — | 2 | 8 | — | 12 | — | | |
| | Weitzen | 2 | — | 5 | 10 | — | 4 | 8 | — | 2 | — | | |
| II. Im Sommerfelde. | Hirse | — | 12 | 6 | 4 | 8 | 3 | 2 | 4 | — | — | | |
| | Gerste | 3 | — | 4 | 12 | — | 4 | 12 | — | — | — | | |
| | Gerste | 4 | — | 3 | 12 | — | 3 | 12 | — | — | — | | |
| | Haser | — | 12 | 3 | 2 | 4 | 2 | 1 | 8 | — | 12 | | |
| | Haser | — | 8 | 3 | 1 | 8 | 1 | — | 8 | 1 | — | | |
| | Erbsen | — | 8 | 3 1/2 | 1 | 12 | 1 | — | 8 | — | — | | |
| Eben also wird bey denen übrigen Bauern so Mißwachs erlitten haben, verfahren. | Buchw. | 2 | — | 3 | 6 | — | 2 | 4 | — | — | — | | |
| | Summa. | 27 | 8 | | 137 | — | | 99 | 4 | 32 | 4 | | |

Gedanken über eine Erndte- und Vieh-Assecuration, s. im 14. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Von Assecuranz-Anstalten und Societäten zur Vergütung der durch das Viehsterben entstehenden Schäden, werde ich unter dem Artikel Vieh-Seuche handeln.

An manchen Orten findet man auch Gelegenheit, eines Menschen Leben auf gewisse Jahre versichern zu lassen, welches manchem nicht anders, als sehr paradox vorkommen muß. Man wird denken: Was hilft es mir, wenn ich mein Leben auf 10 Jahr und länger versichern lassen könnte, und ich sterbe doch im ersten Jahre? kann ich als ein Todter meinen Regreß an den Assecuranten nehmen? was hilft also eine solche Versicherung? Allein, wir müssen nur die Fälle uns vorstellen, bey welchen eine solche Lebens-Versicherung von Nutzen ist, so fällt das Paradoxe ganz weg. Gesetzt, es hat jemand Gelegenheit, eine mit guten Revenüen verknüpfte Bedienung, durch eine gewisse zu erlegende Summe, und also gleichsam durch einen Kauf, zu erlangen, so fällt ihm ganz natürlich hiebey der Gedanke ein: Wenn ich wüßte, wie lange ich noch lebte, so würde ich so und so viel Geld daran wagen; allein, da ich die Länge meines Lebens nicht taxiren, und also vielleicht morgen sterben kann, so würde ich mein Vermögen verlieren, und meine Familie von den Mitteln ihres künftigen Unterhaltes entblößen. Diese Ungewißheit seiner Lebenslänge macht also den Hauptvorwurf seiner Speculation aus, und hievon hängt sein Entschluß ab; findet er nun Gelegenheit, seines Lebens Versicherung auf eine gewisse Zeit zu erlangen, so versteht es sich von selbst, daß hiemit Verbindungen und Beneficia, so ihn bey seinem Leben betreffen, eigentlich, und nicht selbst das natürliche Leben, versichert werden; denn der Versicherer hat nicht das Vermögen, oder eigentlicher zu sagen, die Schöpfskraft, das verlorne Leben eines Menschen herzustellen. Es wird also einem Menschen die Versicherung seines Lebens mit der Bedingung gegeben, daß der Versicherer

seinen

seinen Nachgelassenen die Revenüen, wofür er bey seinem Leben sein Capital angewandt hat, im Fall des Todes bezahle, und hierüber giebt er seine Versicherung gegen eine zwischen ihm und den Assecurirten verglichene Provision, welches man bey andern Assecuranzen eine Prämie nennet. Hiedurch wird der, so durch einen Ankauf eines Beneficii oder öffentlichen Bedienung, die dafür zu erlegende Summe anwenden will, sicher gesetzt, daß wenn auch nicht er, doch seine nachgelassene Familie in den Genuß der damit verknüpften Revenüen gesetzt; und also nicht sein Vermögen zu stark risquiret wird: der Versicherer aber zieht dafür auf so viel Jahre, als er versichert hat, einen gewissen Antheil an der Einnahme des Versicherten, nach der Assecurazionsconvention, die unter beyden Theilen contrahirt ist. Es folgt aus der Natur einer solchen contrahirten Versicherung von selbst, daß derjenige, welcher seinen letzten Athem nur noch durch Kunst des Arztes auf wenige Zeit aufhalten kann, oder dessen schwache Leibes-Constitution seinen nahen Tod verkündiget, keinen Assecuranten seines Lebens auf viele Jahre finden wird. Hiebey wird der Mensch bloß physice taxirt; er muß gesund seyn, und eine solche gute Leibesconstitution haben, daß sich wenigstens ein so langes Leben, als ihm versichert wird, wahrscheinlich bey ihm vermuthen läßt; bey einer solchen Assecuranz aber gehen die Fälle der Assecurirten, da sie durch schlechte Aufführung oder Malversationes ihre gekaufte Charge verlieren, den Versicherer nichts an; er ist auch nicht gehalten, seine einmal erhaltene Prämie zurück zu geben, weil nicht der Tod, oder ein anderer unglücklicher Zufall, sondern die eigene Schuld des Versicherten, ihn zum Genuß des mit seiner Charge verbundenen Beneficii unwürdig oder unfähig gemacht hat.

Assel-Wurm, siehe Kellerwurm.

*Assemblée*, heißt, bey den Jägern der Ort im Walde, wo sich die Jäger zusammen einfinden; das Rendez-vous.

Aßja, siehe Achiar.

*Assiette*, heißt überhaupt das Grundlager eines Orts; insonderheit aber wird in der Reitkunst die Sitzstellung oder Positur eines Reiters auf dem Sattel, oder das Sitzen eines Reiters zu Pferde, also genannt.

Bey den Pflasterern heißt es die untere Fläche des Pflasters, die seiner obern Fläche, auf welcher man gehet, entgegengesetzt ist; desgleichen die feste Lage der gesetzten Steine; wie auch eine ganze Schicht oder Lage von Steinen.

Im Forstwesen heißt Assiette der Schlag, der Holzschlag, d. i. der Platz, der im Walde angewiesen und bezeichnet wird, um innerhalb desselben die Bäume zu fällen. Wenn ein solcher Schlag in der Absicht gemacht ist, um darin das zu fällende Holz zu verkaufen, oder das Holz von dem Käufer fällen zu lassen, so heißt er l'assiette de vente.

* *Assiette* ist auch ein Färberwort, und heißt eine Kufe (Küpe), die gehörig zubereitet, und mit dem, was zum Färben nöthig gebraucht wird, angefüllt ist. Das königl. französische Reglement von 1669 verbietet, die Assiette einer Kufe, die mit Waid, Indigo und Pastel zubereitet ist, zu den Tüchern, die man schwarz färben will, mehr als zweymal aufzuwärmen.

Die Vergolder nennen eine Farbe so, die etwas fett ist, und deren sie sich bedienen, das Gold aufzulegen, wenn sie mit Wasserfarbe vergolden.

In der Haushaltung heißt es eine Art von Schüsseln, welche etwas tiefer jedoch größer, als gewöhnliche Teller, sind, in welchen man Salat, eingemachte Sachen, Obst, Confituren, u. d. m. aufsetzt und präsentirt. Man hat deren von Fayance, Zinn, Porzellan, Silber ꝛc. Unter Assiette volante verstehen die Franzosen einen dergleichen mit allerhand niedlichen Sachen angefüllten Teller oder Schüsselchen, so um die Tafel herum getragen wird.

Vendre du vin à l'assiette heißt bey den Franzosen Wein einzeln verkaufen, mit der Erlaubniß, daß man denjenigen, an die man ihn verkauft, zu essen geben, den Tisch mit einem Tischtuche bedecken, und Teller darauf legen dürfe. Dieses ist von der Art, den Wein kannenweise zu verkaufen, unterschieden, welches zwar auch ein Verkauf im einzeln ist, wobey man aber weder Tischtuch noch Teller auflegen, noch zu essen geben darf. Die Weinhändler und Weinschenken verkaufen den Wein à l'Assiette, die Bürger aber kannenweise.

* Assignationen oder **Umschläge**, sind schriftliche Anweisungen an eine Casse, auf welche diese die darin enthaltenen Summen an die auch darin benannten Personen auszahlen soll. Diese Assignationen oder Anweisungen, geschehen auf verschiedne Art. Sie gehen entweder geraden Weges an diejenige Casse, auf welche sie gerichtet sind, oder sie laufen durch mehrere Cassen, die sich an demselben Orte oder anderwärts befinden. Beyde Arten kommen bey der Kammer täglich vor. Erstere ist ganz klar und deutlich. Die Casse zahlt die assignirten Gelder aus, und bringt solche in ihrer Rechnung in Ausgabe, welche sie mit der Assignation belegt. Die andere Art der Assignationen werden eigentlich Umschläge genannt, und bestehen darin, daß sie von einer Casse zur andern, beständig statt baaren Geldes, und ohne daß die ausgezahlte Summe in Ausgabe kömmt, herum gehen, bis sie endlich an die erste Casse, die sie ausgestellt hat, wiederum statt baaren Geldes zurück kömmt. Z. B. zu der Salzcassenrentey zu Halle werden die Unkosten, welche zu Siedung des Salzes aus der königl. Extra-Sole erfordert werden, aus der Generalsalzcasse von Berlin fournirt; weil es aber viele Umstände machen würde, die Gelder daher kommen zu lassen, hingegen die magdeburgische Rentey viel Gelder nach Berlin einschicken muß: so wird von selbiger das Nöthige genommen, und zwar wiederum durch Umschläge; z. B.

der Amtmann in N. welcher seine Pachtgelder nach Magdeburg an die Landrentey zu entrichten hat, zahlet zur hallischen Salzcassenrentey 2000 Rthlr. Nachdem selbige hier gehörigermaßen in Einnahme gebracht worden, bekömmt er dagegen eine hiesige Quittung; diese schickt er nach Magdeburg an die Rentey statt baaren Geldes, und erhält dagegen von selbiger eine Quittung in Abschlag seiner Pachtgelder. Die magdeburgische Rentey schickt die hallische Quittung an die Generalcasse nach Berlin wiederum statt baaren Geldes, und bekömmt dagegen gehörige Quittung. Die Generalfinanzcasse präsentirt hierauf die erhaltene hallische Quittung der Generalsalzcasse, welche sie mit baarem Gelde einlöset, und der hallischen Rentey à Conto setzt. Auf solche Art werden über obige 2000 Rthl. drey Quittungen ausgestellt, da es doch in der That nur eine ist. Auf diese Weise geschehen öfters vielerley Umschläge; und diese Art der Auszahlungen ist sehr bequem, den Transport des Geldes, und die dazu erforderlichen Kosten, zu vermeiden. Das Hauptwerk bey diesen Umschlägen kömmt darauf an, daß man wohl Acht hat, welche Cassen mit einander abzurechnen haben. Ein Rendant also hat sich hiebey wohl vorzusehen, daß er keine Assignationen eher ausstelle, als bis er dagegen entweder baar Geld, oder richtig assignirte Quittungen und Belege, erhalten habe. Auch sind alle Umstände wohl und fleißig zu notiren, und muß sich ein Rentmeister nicht auf seine Gedanken, sondern vielmehr auf das, was er geschrieben hat, verlassen.

**Assigniren**, Anweisen, ist unter Kaufleuten sehr gebräuchlich, und gereicht zu ihrer großen Bequemlichkeit, um des baaren Geldauszahlens überhoben zu seyn, indem derjenige, welcher von einem andern etwas zu empfangen, und an einen andern hingegen wieder auszuzahlen hat, diesen auf jenen verweiset, welche Anweisung von solchem hernach weiter und auf andere fortgeht, bis endlich einer die Gelder baar empfängt, der andere aber

aus

auszahlet. Solcher Gestalt werden, indem sie einander gute Rechnung darüber halten, viel Schuldposten mit leichter Mühe richtig gemacht. Es geschieht aber solches entweder mündlich oder schriftlich. Mündlich wird gemeiniglich in Meßzeiten bey Bezahlung der Wechselbriefe assignirt, weil es unmöglich ist, daß, wegen Kürze der Zeit, bey großen Handlungen alle Wechselbriefe selbst eingezogen, und auch hernach per Cassa wieder bezahlt werden können. Schriftlich aber wird bey Bezahlung anderer Schulden, sowohl in als außer Messen, assignirt, und zwar mit diesen Formalien:

Ein hundert Rthlr. schreibe Rthlr. 100. beliebe der Herr an Cajum, oder dessen Ordre, gegen diese Assignation zu zahlen; es soll mir validiren. Leipzig, d. 11. Oct. 1773. Sempronius.

Ob nun wohl alle Assignationen, sie mögen mündlich oder schriftlich geschehen, einerley Inhalts sind: so haben sie doch nicht einerley Wirkung, sondern sind, in Ansehung dieser, gar sehr von einander unterschieden. Denn sie passiren auf zweyerley Art und Weise: 1) als eine schlechte Ordre; und 2) als eine insbesondere sogenannte Delegation oder Ueberweisung. Wenn eine Assignation als eine schlechte Ordre ergeht, so ist sie mehr nicht als eine Procura und Mandat, sowohl in Ansehung des angewiesenen Gläubigers, als Schuldners, maßen beyde dadurch Macht und Gewalt bekommen, und zwar jener, der Gläubiger, das Geld von dem assignirten Schuldner einzuheben, und nach dessen Empfang die Schuld des assignirten Schuldners gut zu schreiben; dieser aber, der assignirte Schuldner, solches Geld an den assignirten Gläubiger zu bezahlen. Wie nun aber durch dergleichen Assignation auf beiden Seiten weiter nichts, als eine bloße Procura, zu jetztbesagtem Ende, und solcher Gestalt weder die Schuld selbst, noch ein daraus entstehendes Recht, übertragen wird, daher sie auch nur des assignirten Schuldners Gevollmäch-

mächtigte sind; also folgt hieraus: 1) daß der assignirte Schuldner die Assignation von der geschehenen Bezahlung widerrufen könne; 2) daß durch eine auf solche Art ertheilte Assignation keine neue Obligation zwischen den Interessenten gemacht werde, wenn auch schon der assignirte Schuldner die Assignation zu acceptiren, und dem assignirten Gläubiger die Zahlung darauf zu thun verspricht, weil aus diesem bloßen Versprechen keine verbindliche Handlung zu machen ist; mithin der assignirte Schuldner dem assignirten Gläubiger durch dergleichen bloße Assignation nicht obligirt, noch zu dessen Schuldner gemacht wird, sondern die erstere Obligation bleibt bey ihren vorigen Kräften, bis die assignirte Post bezahlt worden. Daher 3) wahr, wie insgemein gesagt wird, daß solche Anweisung keine Zahlung sey, und daß 4) solche auf Gefahr des Assignanten geschehe, an welchen, wenn keine Zahlung erfolgt, der assignirte Gläubiger seinen Regreß nehmen mag.

Was die andere Art betrifft, wenn nämlich eine Assignation als eine Delegation, und anstatt Zahlung, angenommen wird, weil der Gläubiger anstatt seines Schuldners auf einen andern sieht, und von demselben die Zahlung erwartet: so ist dieses eine solche Handlung, dadurch der assignirende Schuldner seiner Schuld, dem Rechte selbst nach, quit und los wird, also daß, wenn der assignirte Gläubiger von dem assignirten Schuldner hernach nicht bezahlt wird, er nicht wieder an seinen Mann zurück gehen kann. Denn eine solche Assignation wird in Ansehung des assignirenden Schuldners, für eine Zahlung geachtet, wodurch die vorhergehende Obligation gänzlich entkräftet wird.

Im übrigen wird es bey Bezahlung der Assignationen, in Ansehung der Münzsorten, nicht so genau genommen, als wie bey einem Wechselbriefe; es müßte denn deßhalb zwischen dem Schuldner und Gläubiger ein anderes verabredet, und bedungen worden seyn.

Von

Von einer noch besondern, und bey den Kaufleuten, vornämlich zu Meßzeiten, gar gebräuchlichen Art, durch Anweisungen und Abrechnungen zu bezahlen, siehe den Art. Scontriren.

Was sonst noch von den Assignationen zu merken ist, betrifft die Quittung. Solche wird auf die andere Seite der Assignation geschrieben, ungefähr mit diesen Worten:

Nebige Rthl. 100. sind von mir dato wohl empfangen worden, welches hiemit quittire. Leipzig, den . . . 1773.

N. N.

*Assiminier*, siehe Annona.

*Assis*, siehe As.

Assistent einer Frauensperson, siehe unter Curator.

* Assistenten, werden bey den holländischen Comtoiren in Indien die Buchhalter genannt.

Assistenz-Häuser, siehe Leih-Häuser.

Association, Zusammengesellung; siehe Compagnie-Handlung.

*Associé*, siehe Compagnon.

* Associiren, Zusammengesellen, L. Associare, heißt in eine Compagnie, Gesellschaft oder Societät treten, oder jemand darin aufnehmen, und ihn an den Handelsgeschäften, die man unternehmen will, oder die man bereits unternommen hat, Theil nehmen lassen. Siehe Compagnie-Handlung.

* *Assoler*, heißt, bey den französischen Landwirthen, die Felder eines Gutes in Schläge eintheilen. Gemeiniglich geschieht solches so, daß man einen Theil davon über Winter mit Rocken und Weizen, den andern mit Sommergetreide, als: Hafer, Gerste, Erbsen und Linsen ꝛc. bestellt, den dritten Theil zur Hut nutzt, den vierten Theil aber brach liegen oder ausruhen läßt, (wie in Deutschland z. B. bey der meklenburgischen und holsteinischen sogenannten Koppelwirthschaft geschieht.)

Assoranz-Contract, siehe Assecuranz-Anstalten.

* Assore- oder Assorce-Bund, ist eine von den 6 Sorten

ten Seide, die in den Staaten des großen Mogul bereitet werden.

* *Assortiment*, siehe Sorte.

*Assouplir*, wird auf der Reitschule von Pferden gebraucht, und heißt ein Pferd zusammen bringen, d. i. es geschmeidig dressiren; siehe Abrichten ein Pferd.

*Assulæ*, siehe Dach-Spåne.

*Assurance*, siehe Assecuranz. Sonst ist dieses Wort auch bey den Falkeniren gebräuchlich; l'Oiseau est en Assurance, das heißt: man hat dem Falken sein Geschühe losgemacht, und er blockt (oder sitzt) nach seinem Vortheil.

Auch die Jäger sagen: Aller d'assurance, la bête va d'assurance, der Hirsch geht vertraulich, d. i. ganz langsam, ohne etwas zu besorgen, Schritt vor Schritt.

*Assure*, siehe Einschlag.

* *Assurer une couleur*, ist ein Färberwort, und heißt, eine Farbe feiner und dauerhafter machen. Also kann der Indig, welcher aus Indien kömmt, und dessen Farbe keine von den besten ist, wenn er nur allein gebraucht wird, durch den Waid oder Pastell feiner und dauerhafter gemacht werden, wenn man von dem erstern nicht über 6 Pfund zu jedem großen Ballen Pastell thut.

* Assutinar, ist eine Art Same von einer sehr hitzigen Eigenschaft, welcher von Suratte kömmt, und an vielen Orten in Ostindien, sowohl in Zubereitung gewisser Ragouts des Landes, als auch in der Arzneykunst ziemlich stark gebraucht wird.

*Assyrium malum*, siehe Adams-Apfel.

* Ast, L. Ramus, Fr. Branche, Rameau, ist derjenige Theil eines Baums, welcher theils über dem Stamm, theils an dessen Seite heraus wächst, und woraus, wenn deren viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baums formirt wird. In Niedersachsen sagt man Zacken.

Wird von der Menge der Aeste eines noch grünen Baumes gesprochen, so braucht man nach der Forstsprache

sprache auch vielfältig das Wort Wald; und so sagt man: der Baum hat viel, oder er hat wenig Wald, d. h. er hat viel oder wenig belaubte Aeste.

An einem Obstbaume sind viererley Aeste, als: Holz- Frucht- falsche und schwache Aeste. Die ersten, nämlich die Holzäste, Fr. Branches à bois, sind die allergrößten Aeste an einem Baume, welche von dem vielen Safte desselben herkommen; diese stehen alle aufrecht hoch an dem Baume, und treiben mit Gewalt vor sich. Sie haben etwas große Augen, welche enge bey einander stehen; und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Gestalt machen. Aus diesen entspringen 2) die Fruchtäste, Fr. Branches à fruit, welche theils lang, theils kurz und schwach, deren etliche gerade, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibt stark, der andere gemach; einer treibt Holz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; sind daher die besten Aeste, weil die Frucht von ihnen herkömmt. 3) Die falschen Aeste, Fr. Branches de faux bois, welche auch den Namen Wasseräste, oder Wasserschosse, (Wasserschößlinge) führen, entstehen von dem überflüssigen Safte des Baumes; befinden sich meistens an denjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahre gestanden, und stark gewachsen sind; haben flache, ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holze gerade in die Höhe; sind groß, wie die Holzäste, doch stehen sie niemals bey denselben; nur wo der Baum überflüssigen Saft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gern Früchte, und benehmen hingegen dem Baume seinen Saft. Ueber jetztgemeldete Art falscher Aeste finden sich im ersten oder andern Jahre noch andere, welche den Holzästen ganz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: wenn ein junger Baum seine starken Holzäste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste ste-

hen,

hen, deren einer kleiner als der andere ist, es folgt aber unter diesen kleinen noch ein starker Ast, so ist derselbe falsch; imgleichen, wenn unten an dem Stamme die Holzäste sind, und über denselben die kleinen stehen, über diesen aber ein starker kömmt, so ist er ebenmäßig falsch, und kömmt von dem überflüssigen Safte des Baumes. Diese falschen Aeste werden, wenn Trazäste genug verhanden sind, von den Gärtnern alle weg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste sind, die nach den Fruchtästen stehen, haben aber nicht so viel Saft als diese, daher sie schwächer, und an der Spize des Holzes schwarz werden. Diese bleiben stehen, und werden zu Fruchtästen gespart; doch beschneidet man die dürre Spize daran, damit sie besser treiben.

Außer jezt gedachten viererley Arten Aeste, finden sich noch zweyerley, davon die erstern weder Frucht- noch Holzäste genannt werden können, indem sie zu jenen zu stark, zu diesen aber zu schwach sind; haben aber doch mehr Saft, als die Fruchtäste, und wachsen unterhalb der Holzäste hervor. Im Französischen heißen sie Branches à demi-bois. Die andern kommen erst nach den Hundstagen, und zwar von vielem Safte, an unterschiedenen Orten des Baumes, bringen keine Früchte, und werden glatt weg geschnitten. Nach diesem Unterschiede richtet man sich im Ausputzen der Bäume, sonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen. Lezterwähnte Arten gehören zu den unnüzen Aesten und Reisern (Wirrreisern) Fr. Freins, worunter man überhaupt alle und jede Aeste eines Baumes versteht, welche ihm nicht den geringsten Nuzen schaffen, weil sie entweder zu klein, zu dünn, und knorrig, oder von Alter abgenuzt sind. Alle dergleichen Aeste muß man bey dem Baumschnitte wegnehmen.

Von Rechtswegen soll ein Schaft zu 20 bis 30 Ellen seyn, ehe die völligen Aeste anfangen, daß er etliche Bretklözе, oder noch so viel Schindelspäne gebe,

be, und ſonſt zum Bau tüchtig ſey. Wenn man große Aeſte abſchneidet, muß man unten und oben losſchneiden; ſonſt, wenn ihn die Schwere des Aſtes ſelbſt losreißt, nimmt es die Schale von den Bäumen mit, und beſchädigt alſo dieſelben. Wird ein Aſt oder Knorren abgehauen, ſo überläuft es ſich nicht leicht mit der Rinde, ſondern wird hohl, alsdann dringt Waſſer, Luft und Wetter hinein, und der Baum wird nach und nach gar faul; daher muß man alles Unnütze glatt abſchneiden.

Bey den in Holz arbeitenden Handwerkern, heißt Aſt, oder Aſt-Loch, in einer Pfoſte oder einem Bret, derjenige Ort, daraus der Holzaſt ſeinen Urſprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Sägemühlen gebracht worden, daſelbſt mit durchgeſägt worden. Dieſer Aeſte giebt es zweyerley Arten; als: verwachſene und verwimmerte (wammrige,) und ausfallende; wie nun die erſtern den Bretern eine Feſtigkeit und Dauer einigermaßen geben, ſo ſind hingegen die ausfallenden deſto unangenehmer, weil ſie, wenn das Bret eintrocknet, leicht verloren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, ſo daß man, anſtatt eines Ganzen, verlöcherte Tafeln oder Schreinwerk bekömmt, die wenig Zierde geben, und vielmal abgeändert; oder mit anderm Holz verzapfet werden müſſen. Von dieſen Aſt-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Kattun, Neſſeltuch, Mouſſelin u. d. gl. eben alſo zu nennen, die bey Webung ſolcher Tücher, wegen des geriſſenen oder knotigen Fadens, entſtanden ſind.

* **Aſt-Henkel**, werden in der Meißner Porzellanfabrik eine Sorte von Henkeln an Confectblättern genannt.

*Aſtacus*, ſiehe Krebs.

*Aſtacus marinus*, Hummer; ſiehe Krebs. (Sec.)

* *Aſter*, Engl. Starwort, D. Stern Blume, Stern-Kraut. Dieſe Pflanze wird alſo genannt, weil die

kleinen Blätter der Blumen strahlenweise stehen, wie an einem Stern. Sie hat eine zusammengesetzte Blume, die aus verschiedenen weiblichen und Zwitterblumen bestehen, die in einem gemeinen schuppigen Kelch eingeschlossen sind. Die Strahlen oder der Rand der Blume besteht aus verschiedenen weiblichen Blümlein, deren obere Theile an der einen Seite wie eine Zunge ausgestreckt, und am Ende in drey Abschnitte getheilt sind. Die Zwitterblumen bilden die Scheibe, oder den mittlern Theil der Blume. Diese sind trichterförmig, und oben in fünf Theile getheilt, die sich ausbreiten. Eine jede derselben hat fünf kurze zarte Staubfäden, die mit walzenförmigen Kölblein gekrönt sind. Unten auf dem Boden liegt ein gekrönter Eyerstock, welcher einen zarten Griffel unterstützt, der oben eine zweyspaltige Narbe hat. Aus dem Eyerstock wird nachgehends ein länglicher Same mit einer Haarkrone. Die weiblichen Blumen haben einen Eyerstock, auf dem ein zarter Griffel ruhet, der zwo längliche Narben hat, die sich rückwärts kehren. Diese haben keine Staubfäden, im übrigen aber kommen sie mit den Zwitterblumen vollkommen überein.

Sorten. 1. Aster montanus cœruleus, magno flore, foliis oblongis *C. B.* Aster atticus alpinus cœruleus. Aster (*Alpinus*) foliis lanceolatis hirtis, radicalibus obtusis, caule simplicissimo unifloro *Linn.* Diese Sorte wächst auf den Alpen wild, wo sie selten über 9 Zoll hoch wird, und wenn man sie in einen Garten versetzt, wird sie nicht über 16 Zoll hoch. Sie treibt aus der Wurzel einzele Stängel, welche dünn mit länglichen Blättern besetzt sind. Oben auf dem Gipfel eines jeden Stängels befindet sich eine große blaue Blume, die einigermaßen mit dem italiänischen Sternkraute (s. No. 2.) übereinkommt. Sie blühet im Junius. Die Wurzel ist bleibend; sie muß aber an einen schattigen Ort und in einen nassen

Boden

Boden gesetzt werden. Man kann sie im Herbste durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die hohen staudigen Arten des Sternkrautes verdecken manche unangenehme Plätze von allerley Boden, und die spät blühenden geben den Luststücken im spätem Herbste noch ein gutes Ansehen, wenn fast alle Gewächse zu blühen aufgehört haben.

2. Aster atticus cœruleus vulgaris *C. B.* Amellus Virgilii putatus. Aster (*Amellus*) foliis lanceolatis obtusis scabris trinerviis integris, pedunculis nudiusculis corymbosis, squamis calycinis obtusis *Linn.* Das gemeine blaue Berg-Sternkraut, insgemein das italiänische Sternkraut genannt. Diese Sorte hat ihren Stand auf frey gelegenen warmen Höhen und Kalkbergen. Sie vermehrt sich nicht so gar stark durch die Wurzeln, wie solches von den meisten amerikanischen Sorten geschieht, wodurch dieselben in den Gärten öfters eine beschwerliche Last werden; man darf auch den Stängeln keine Stütze geben, wie jenen, denn diese werden selten über 2 Schuh hoch, und haben so starke Stängel, daß sie selten von dem Winde zerbrochen werden. Sie kommen in großen Trauben aus den Wurzeln heraus. Eine jede derselben treibt an dem Gipfel 8 bis 10 Stiele, von denen ein jeder eine einzele große Blume mit blauen Strahlen und einer gelben Scheibe hat. Sie blühet im October, und fährt damit, bey gelinder Witterung, bis in die Mitte des Novembers fort. Man kann sie durch Theilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beste Zeit dazu ist bald darnach, wenn die Blumen verwelkt sind; denn diejenigen, welche erst im Frühjahre versetzt werden, blühen im folgenden Herbste nicht so stark. Diese Wurzeln müssen nicht öfter, als nur alle 3 Jahr einmal, versetzt werden, da sie alsdann viele Blumen bringen.

Sie wächst in den Thälern in Italien, Sicilien und Narboune, wild. Man hält sie insgemein für den

Amellus, deſſen Virgil in ſeinem IV. Buche von dem Ackerbau, unter den Kräutern, die auf den Viehweiden wachſen, Meldung thut. Da die Blätter und Stängel dieſer Pflanze rauh und bitter ſind, ſo bleibt ſie meiſtens von dem Vieh unberührt. Wenn daher einige von dieſen Wurzeln auf den Feldern ſtehen, ſo treiben ſie ein dickes Gebüſch von Stängeln, und wenn dieſe, nachdem das Gras abgefreſſen iſt, allein ſtehen bleiben, machen ſie, weil ſie voll Blumen ſind, ein ſchönes Anſehen, welches vielleicht die Aufmerkſamkeit jenes Dichters rege machte.

3. Aſter maritimus, Tripolium dictus *Raj.* Aſter (*Tripolium*) foliis lanceolatis integerrimis carnoſis glabris, ramis inæquatis, floribus corymboſis *Linn.* Dieſe Art iſt nur in naſſen Niederungen, um die Meerufer, Inſeln, und andere Seen, dauerhaft und anſehnlich, wo ſie einen ſalzigen Grund findet, und wirklich ein recht ſchönes Anſehen hat. Man hat Gelegenheit, dieſe zuweilen in einem ſolchen Boden recht wohl anzubringen, in welchem ſonſt wenig andere fort wollen. Sie blühet im Julius und Auguſt.

4. Aſter Tripolii flore, anguſtiſſimo & tenuiſſimo folio *Mor.* Aſter (*linifolius*) foliis linearibus acutis integerrimis, caule corymboſo ramoſiſſimo *Linn.* Iſt in Nordamerika urſprünglich zu Hauſe. Sie treibt im Frühjahre allemal viele ſtarke Schößlinge, welche 2 bis 3 Schuh hoch werden, und mit länglichen, wechſelweiſe wachſenden, und mit ihrer Baſis den Stängel halb umfaſſenden, Blättern beſetzt ſind. Der Hauptſtängel treibt viele Seitenzweige, welche faſt halb ſo lang, als die Blätter ſelbſt, ſind. Dieſe ſind mit kleinen Blättern beſetzt, die gegen den Gipfel zu immer kleiner werden. Daſelbſt ſteht eine einzele blaue Blume, womit ſich der Stängel endigt. Sie blühet im Auguſt und September.

Man

Man kann ſie leicht durch die Theilung der Wurzeln ziehen, welches bald darauf, wenn die Blumen verwelkt ſind, geſchehen muß. Sie kömmt in jeder Lage, und auf jedem Boden, fort.

5. Aſter Novæ Angliæ altiſſimus hirſutus, floribus amplis purpureo-violaceis *Par. Bat.* Aſter (*Novæ Angliæ*) foliis lanceolatis alternis integerrimis, ſemi-amplexicaulibus, floribus terminalibus *Linn.* Unter allen Sternkräutern iſt dieſe Sorte bey uns die höchſte und anſehnlichſte, welche ihre überaus ſchöne Blumen faſt zuletzt bringt, und die Blüthe bis zu den ſpäteſten Nachtreifen fortſetzt. Die Wurzel macht ſehr große Stöcke, ohne daß ſie durch das Auslaufen beſchwerlich würde, daß ſie alſo ihren Platz in Gärten vorzüglich verdient. Die Stängel werden faſt 5 Schuh hoch. Sie ſind mit lanzenförmigen Blättern beſetzt, welche ganz ſind, und die Stängel halb umfaſſen, die ſich mit großen purpurvioletten Blumen, welche in lockern Kolben wachſen, endigen. Sie wird durch die Theilung der Wurzeln fortgepflanzt.

6. Aſter Novæ Angliæ purpureus, virgæ aureæ ſpecie & foliis undulatis *Par. Bat.* Aſter (*undulatus*) foliis cordatis amplexicaulibus undulatis, ſubtus tomentoſis, floribus racemoſis adſcendentibus *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in Nordamerika wild. Sie hat unten breite, herzförmige, wie Wellen geſtaltete Blätter. Die Stängel werden 2 bis 3 Schuh hoch, und treiben verſchiedene kleine Nebenzweige; an denſelben kommen die Blumen in lockern Aehren zum Vorſchein, welche eine ſehr dunkelblaue, in das Weiße fallende, Farbe haben. Sie blühet mit den vorhergehenden zu gleicher Zeit, und kann auch auf eben dieſelbe Art fortgepflanzt werden.

7. Aſter Americanus latifolius, puniceis caulibus. *H. L.* Aſter (*puniceus*) foliis ſemiamplexicaulibus lanceolatis ſerratis ſcabris, pedunculis alternis ſub-

unifloris, calycibus discum superantibus *Linn.* Diese Sorte macht verschiedene starke Stängel, die ungefähr 2 Schuh hoch sind, eine purpurrothe Farbe haben, und mit lanzenförmigen glatten Blättern besetzt sind, die unten an ihrer Basis den Stängel halb rund umfassen. Die Blumen wachsen auf einzelen Stängeln, bilden oben am Gipfel einen Strauß, und haben eine bleichblaue Farbe. Sie kommen gegen das Ende des Septembers zum Vorschein.

8. Aster ericoides Meliloti agriæ umbone *Hort. Elth.* Aster (*miser*) floribus ovatis, disco radiis longiore *Linn.* Diese Sorte macht zarte Stängel, die ungefähr 3 Schuh hoch werden. Sie treiben auf allen Seiten viele schwache Zweige, die mit sehr kleinen Blättern besetzt sind. Die Blumen wachsen an sehr kurzen Stielen, an allen Seiten der Zweige, sind sehr klein, und haben weiße Strahlen und eine gelbe Scheibe. Sie kommen im November zum Vorschein, und blühen oft noch im December.

9. Aster Novæ Belgiæ latifolius umbellatus, floribus dilute violaceis *H. L.* Aster (*Novi Belgii*) foliis lanceolatis subserratis sessilibus, caule paniculato, ramulis unifloris solitariis, calycibus squamosis *Linn.* Wird fast auf 4 Schuh hoch, hat unten breite Blätter, welche, bis an den Gipfel hinauf, stufenweise kleiner werden. Die Blumen kommen in Art einer lockern Dolde an dem Gipfel der Stängel zum Vorschein, und haben eine blaßblaue Farbe. Sie blühen in dem letzten Theile des Augusts. Es ist dieses eine harte Pflanze, welche eben so, wie die vorhergehenden, gezogen werden kann.

10. Aster Tripolii flore *C. B.* Aster (*linarifolius*) foliis lanceolato-linearibus subcarnosis integerrimis planis, floribus corymbosis fastigiatis, pedunculis foliolosis *Linn.* Wächst in den südlichen Theilen von Frankreich und Italien wild. Die Blumen

wachsen

wachsen in großen Trauben an dem Gipfel, und bilden eine Art eines Straußes. Sie sind dunkelblau, und kommen zu Anfange des Augusts zum Vorschein.

11. Aster ericoides dumosus *H. E.* Macht zarte Stängel, die 3 Schuh hoch werden, und zarte Nebenzweige treiben, welche fast die Länge derselben haben, so daß sie also einen dicken Busch bilden. Sie sind der ganzen Länge nach mit sehr schmalen Blättern besetzt, und endigen sich mit einzelen Blumen.

12. Aster latifolius autumnalis *Cornut.* Aster (*cordifolius*) foliis cordatis serratis petiolatis, caule paniculato *Linn.* Wird ungefähr 2 Schuh hoch, und hat zarte Stängel, die mit länglichen, zugespitzten, herzförmigen Blättern besetzt sind, welche am Rande scharf eingekerbt sind. Der obere Theil der Stängel ist in verschiedene kleine Zweige abgetheilt, die sich mit weissen, in lockern Aehren wachsenden, Blumen endigen. Sie blühen im September.

13. Aster Americanus Belvidere foliis, floribus ex cœruleo albicantibus, spicis prælongis *Pluk.* Aster tenuifolius. Macht 5 Schuh hohe Stängel, die verschiedene zarte Seitenzweige treiben, welche mit schmalen lanzenförmigen Blättern besetzt sind, und sich mit kleinen weißen Blumenähren endigen, die zu Ende des Octobers zum Vorschein kommen. Diese Sorte breitet sich durch die Wurzeln sehr weit aus, und überzieht also die Rabatten gar bald.

14. Aster Virginianus pyramidatus hyssopifolius, asperis calycis squamulis foliaceis *Mart.* Aster grandiflorus. Der Stängel wird 3 Schuh hoch, und ist mit kleinen schmalen, rauhen, rückwärts gebogenen Blättern besetzt. Diese Sorte blühet blau, zu Ende des Octobers, und den meisten Theil des Novembers hindurch, und wird von den Gärtnern insgemein das catesbysche Sternkraut genennt, vom

Herrn Catesby, der sie mit aus Virginien gebracht hat.

15. Aster cœruleus serotinus fruticescens Tradescantii *Raj.* insgemein die Michaelis-Zeitlose genannt. Diese Sorte ist vom Hrn. Jo. Tradescant aus Virginien gebracht worden; sie hat sehr viele Stängel, die ungefähr $3\frac{1}{2}$ Schuh hoch werden, und mit länglichen, spizig zulaufenden Blättern besezt sind, welche an ihrer Basis den Stängel halb umfassen; diese treiben viele Seitenzweige, die sich mit sehr großen, blaßblauen, und in das Weiße fallenden Blumen endigen. Die Wurzeln vermehren sich sehr stark, auch wird der Same oft sehr weit weggewehet, daher sie sich dergestalt vermehrt, daß sie in den Gärten zur Last wird.

16. Aster Novæ Angliæ, linariæ foliis chamæmeli flore *Par. Bat.* Aster (*dumosus*) foliis linearibus integerrimis, caule paniculato *Linn.* Ist eine schöne kleinblüthige und feinblätterige Art des Sternkrautes, von mittlerer Größe, welche spät blühet. Man zertheilt die starken Wurzelstöcke, zur Vermehrung, im Frühlinge, mit großem Vortheile.

17. Aster Novi Belgii latifolius paniculatus, floribus saturate violaceis *H. L.* Aster (*mutabilis*) foliis lanceolatis serratis, calycibus squamosis, paniculâ subfastigiata *Linn.* Eine sehr gemeine Pflanze in den Lustgärten, wo sie alle 3 Jahr im lockern frischen Gartenlande, durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt wird.

18. Aster montanus salicis folio. Inula salicina *Linn.* Gelbes Bergsternkraut, wächst bey uns auf erhabenen und trockenen Wiesen häufig und so dicht bey einander, daß gar kein Gras dazwischen aufkommen kann. Die Wurzeln breiten sich unter der Erde sehr aus, und wo erst eine hin zu stehen kömmt, da nimmt sie in etlichen Jahren einen großen Platz ein. Es fressen sie zwar die Pferde, Kühe, Schafe und Ziegen;

gen; allein die rauhen und harten Blätter und holzigen Stängel geben ein sehr schlechtes Futter ab, daher man sie auf Wiesen nicht dulden muß.

19. Aſter chenopodii folio annuus, flore ingenti speciosо *H. E.* Aſter (*Chinensis*) foliis ovatis angulatis dentatis petiolatis, calycibus terminalibus patentibus folioſis *Linn.* Chineſiſcher Aſter. Dieſe Sorte iſt urſprünglich in China zu Hauſe; von daher iſt der Same davon von den Miſſionarien nach Frankreich geſchickt worden, wo man auch dieſe Pflanzen zuerſt in Europa gezogen hat, und wo ſie nunmehr ganz gemein geworden ſind. Anfänglich wußte man nur von der einfachen blauen, rothen und weißen; jezt aber achtet man ſolche nicht mehr, indem man ſie gefüllt hat. Da dieſes jährliche oder Sommerpflanzen ſind, ſo können ſie allein aus dem Samen gezogen werden, welcher im Frühlinge auf ein gutes Miſtbeet, oder, in Ermangelung deſſen, in Scherben oder Käſten, welche man in der warmen Stube vor die Fenſter ſezt, ausgeſäet werden muß, um es nur dahin zu bringen, daß die Pflanzen aufgehen; denn man muß ſie, ſobald es nur möglich iſt, an die freye Luft gewöhnen, damit man keine ſchwache Pflanzen bekomme. Wenn die Pflanzen ſtark genug ſind, daß ſie zum Verſetzen taugen, muß man ſie ſorgfältig ausheben, und in ein Beet von guter Erde, 6 Zoll weit von einander, einſetzen, und ſie fleißig vor der Sonne bedecken, bis ſie aufs neue Wurzeln geſchlagen haben. Wenn trocknes Wetter einfällt, müſſen ſie fleißig begoſſen werden. In dieſem Beete können ſie 4 oder 5 Wochen lang ſtehen bleiben. Unter dieſer Zeit werden ſie ſtark genug werden, daß ſie in die Rabatten, in dem Blumengarten, an den Ort, wo ſie in Zukunft bleiben ſollen, verſezt werden können. Man muß aber die Pflanzen mit vieler Sorgfalt ausheben, und große Stücke Erde an den Wurzeln laſſen; auch muß man die Erde wohl umgraben, und um den Ort,

wo die Löcher zum Einsetzen der Pflanzen gemacht werden, die Schollen wohl zerschlagen. Nachdem die Pflanzen eingesetzt sind, und die Erde dicht an die Wurzeln gedrückt ist, muß man sie etwas begießen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze. Dieses muß, wenn es möglich ist, zu einer solchen Zeit geschehen, wenn Regenwetter ist; denn alsdann werden die Pflanzen gar bald neue Wurzeln schlagen, nach welcher Zeit sie keiner andern Wartung mehr bedürfen, als daß man sie fleißig vor dem Unkraute zu verwahren suche. Im August werden sie blühen. Um diese Zeit werden sie, wenn der Boden, worin sie stehen, fett ist, 2 Schuh hoch seyn und viele Nebenzweige haben, von denen sich ein jeder mit einer großen, weißen, rothen, oder blauen Sternblume endigen wird. Man hat sich an diesen drey Sorten nicht begnügen wollen, sondern die Kunst hat es so weit gebracht, daß nunmehr auch die vierte Sorte, nämlich aschgraue, erzeugt worden, welche aber vermuthlich durch Vermischung des männlichen Samenstaubes von dem blauen und weißen Aster, welche nahe bey einander gestanden, entsprungen ist. Diese Blumen gehören mit unter die größten Zierden der Blumengärten im Herbste, so lange sie blühen. Der Same wird zu Anfange des Octobers, und bey etwas nassem Herbste noch später reif, daher man sie, wofern sie in Scherben stehen, unter Obdach bringen muß; wenn er vollkommen trocken ist, muß er gesammelt werden. Um die Sorten mit gefüllten Blumen zu erhalten, muß man diejenigen, welche an den Seitenzweigen wachsen, und insgemein mehrere Blätter haben, als diejenigen, die an dem Hauptstamme wachsen, zum Samen auslesen.

Anmerkung von einem überwinterten oder perennirenden chinesischen Aster: st. im 15. St. der fränk. Samml. Nürb. 1757. 8. S. 275.

Asteris-

*Asteriscus*, siehe Euphthalmum.

*Asteroides Boerh.* Asteriscus calyce brevi angustifol. falsches Falkraut; siehe unter Arnica.

*Astragali leporum*, siehe Hasen-Sprung.

* *Astragalus*, Fr. Astragale, Engl. Wild Liquorice, Liquorice Vetch, oder Milk Vetch. D. Wirbel-Kraut, Christians-Wurzel, Knollen-Kraut, Erd-Möhren. Dieses Gewächs hat eine Schmetterlingsblume, deren Kelch aus einem einzigen Blatte besteht, welches oben in 5 zugespitzte Theile zerschnitten ist. Die Fahne steht aufrecht, ist zugestumpft, und an den Seiten gekrümmt. Die Flügel sind länglich, und kürzer als die Fahne. Das Schifflein hat einerley Länge mit den Flügeln, und ist eingefaßt. Sie hat 10 Staubfäden, welche mit einander vereinigt sind; einer aber davon steht einzeln. Sie haben rundliche Kölblein. Unten in der Blume befindet sich ein kegelförmiger Eyerstock, welcher einem pfriemenförmigen Griffel zur Stütze dient, der oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine Schote mit 2 Zellen, in deren jeder sich eine Reihe nierenförmiger Samen befindet.

Sorten. 1. Astragalus glycyphyllus. Astragalus luteus perennis procumbens vulgaris sylvestris *Mor.* insgemein das wilde Süßholz genannt. Wächst an Hügeln und Hecken, um die Feldbüsche und Vorhölzer, und treibt, unter den bekannten Arten, seine starke Wurzeln am tiefsten. Das Gewächs macht in einem Grunde, welcher nicht ganz niedrig und naß ist, viele Sprossen und lange gestreckte Stänzel. Das Ansehen der Blumen im Junius und Julius ist fein, und der Same reift im September häufig. Die Blätter haben einen süßbitterlichen Geschmack.

Die Wurzel und der Same stillen den Durchlauf, und treiben den Harn, wenn sie abgekocht werden, und davon getrunken wird; sie dient auch äußerlich, die Schäden rein und trocken zu halten.

2. Astra-

2. Astragalus hamosus. Astragalus luteus annuus procumbens *Mor.* Diese Sorte ist eine jährliche Pflanze. Die Zweige derselben, welche gestreift sind, liegen auf dem Erdboden auf. Die Blätter sind gefiedert, bestehen ungefähr aus acht Paar Lappen, und endigen sich mit einem einzelen ungleichen Blatt. Sie sind an ihren Spitzen gekerbt. Die Blumenstiele kommen aus den Flügeln der Blätter heraus, sind ungefähr 3 Zoll lang, und gegen den Gipfel zu, mit wenigen blaßgelben Blumen besezt, von denen immer eine über der andern wächst. Auf die Blumen folgen längliche Schoten, welche wie eine Sichel gekrümmt, an der äußern Seite rund, an den gegenüber stehenden aber flach sind, und sich mit einer Spitze endigen. Den Samen dieser Sorte muß man im April aussäen, an den Ort, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen. Sie erfordern keine andere Wartung, als daß man die Pflanzen, wo sie zu dicht an einander aufgehen, verdünnere, so daß sie 1½ Schuh weit von einander stehen. Man muß sie aber auch vor dem Unkraute verwahren.

3. Astragalus alopecuroides. Astragalus Alpinus procerior Alopecuroides *Tourn.* Diese Sorte ist eine zweyjährige Pflanze, welche auf den Alpen wächst.

4. Astragalus galegiformis. Astragalus Orientalis altissimus; folio galegæ, flore parvo flavescente *Tourn.* Dieses vortreffliche und dauerhafte Staudengewächs geht mit seinen Wurzeln stark um und unter sich, wie das folgende, und macht sowohl wegen der Blätter, als Blumen, ein feines Ansehen in den Frühlingsmonaten, auf den Luststücken, wo es lange genug blühet.

5. Astra-

5. Astragalus Carolinianus. Astragalus procerior non repens, flore viridi flavescente *H. E.* Diese Sorte treibt hohe Stängel, und macht starke Wurzelstöcke, die sich, zur Vermehrung, im Herbste wohl zertheilen lassen. Man hielt sie ehedem für zärtlicher, als sie wirklich ist, und winterte sie in Töpfen aus. Sie dauert in verschiedenem Grunde, wenn er nicht zu naß und zu derb ist, und wird auch aus dem Samen im Frühlinge leicht erzogen.

*Astragalus*, der Reif oder Stab in der Baukunst; s. unter Glied, in der Baukunst.

✱ *Astrantia*, D. Astranz, ist eine Pflanze, deren Blumen in einer Dolde wachsen. Die gemeine Dolde besteht aus 4 bis 5 kleinern, und der Kelch derselben in der einen Sorte aus 2 großen dreyspaltigen, und 2 ganzen Blättern; in einer andern Sorte hingegen aus verschiedenen kleinen Blättern. Der Kelch der kleinern Dolde besteht aus vielen kleinen spitzigen Blättern, welche länger sind, als die Dolden, gefärbt sind, und sich ausbreiten. Der Kelch der Blume ist bleibend, steht aufrecht, und ist in 5 kurze, spitzige Abschnitte getheilt. Die Blume hat 5 Blumenblätter, welche gerade stehen, zweyspaltig und einwärts gebogen sind. Sie hat 5 Staubfäden, welche die Länge der Blumenblätter, und oben einfache Köblein haben. Der längliche Eyerstock steht unter dem Samenbehältniß, und unterstützt zween zarte Griffel, welche ausgebreitete Narben haben. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine ovale, zugestumpfte, etwas ausgehöhlte Frucht, die in 2 Theile getheilt ist, welche 2 längliche eyrunde Samen, in der Hülse eingeschlossen, in sich enthalten.

Sorten. 1. Astrantia major, corona floris purpurascente *Tourn.* Astrantia (*major*) foliis radicalibus quinquelobatis serratis, caulinis trilobatis acutis *Linn.* Diese Sorte hat viele Blätter, die sich ausbrei-

ten,

ten, aus der Wurzel zum Vorschein kommen, und aus 5 großen Lappen bestehen, welche am Rande ziemlich tief gekerbt sind. Zwischen diesen Blättern kommen die Stängel heraus, die fast 2 Schuh hoch werden, und an jedem Gelenke ein, tief in 3 scharf zugespitzte Lappen zerschnittenes Blatt haben. An dem Gipfel des Stängels kömmt die Blumendolde heraus. Unten an derselben befindet sich der allgemeine Kelch, welcher aus 2 langen dreyspaltigen, und 2 ganzen Blättern besteht, die eben so lang sind. Die kleinern Dolden stehen auf langen Stielen oder Strahlen, unter denen der Kelch sich befindet, welcher aus vielen lanzenförmigen zugespitzten Blättern besteht, die sich über die Strahlen hinaus erstrecken, und eine purpurrothe Farbe haben.

2. Astrantia major, corona floris candida *Tourn.* Astrantia (*candida*) foliis quinquelobatis, lobis tripartitis *Hall.* Diese Sorte hat viel Aehnlichkeit mit der erstern, daher man sie auch nur für eine Varietät von derselben gehalten hat. Sie ist aber von ihr darin unterschieden, daß sie 5 Lappen an den Blättern der Stängel hat, die viel kürzer, und oben an der Spitze runder sind, als die an der erstern Sorte. Der gemeine Kelch der Dolde besteht aus kurzen schmalen Blättern; die Kelche der kleinern Dolden aber sind kürzer und weiß.

*Astrantia Dodonæi*, Imperatoria; siehe Meister-Wurz.

*Astrolabium*, Winkelmesser, sonst auch Planisphærium genannt, ist eigentlich ein Instrument, welches die vornehmsten Zirkel der Himmelskugel auf der Fläche eines ihrer größten Zirkel, als auf dem Horizonte oder auf dem Mittagszirkel, darstellt, und in der Astronomie zum Messen der Höhen der Sterne gebraucht wird.

*Astrolabium*, nennt man auch, wiewohl etwas uneigentlich, ein Instrument, welches gebraucht wird, die Winkel bey dem Feldmessen aufzunehmen, und besteht aus einem halben Zirkelbogen, welcher in Grade und Minuten

ten aufs genaueste abgetheilt, am Diameter mit 2 Visieren (Absehen oder Absichten) versehen ist, und ein bewegliches Lineal, gleichfalls mit Absichten, hat, welches um das Centrum gewendet, und auf den begehrten Punct vermittelst der Absichten gerichtet wird, da es dann mit dem einen Ende auf dem abgetheilten Zirkel die Grade, und mithin die Weite des Winkels, anzeigt. Siehe Scheiben-Instrument.

**Astrologie**, siehe Stern-Deutung.

*Astropole*, heißt bey den Blumisten eine Nelkensorte mit breiten Blumenblättern, die auf einem milchfarbigen Grunde violetbraun schattirt sind.

*Astrutium*, siehe Meister-Wurz.

**Asur-Blau**, siehe unter Blau.

*Ata*, eine Frucht, die im Königreiche Siam auf einem sehr schönen Baume wächst. Sie gleicht einem Fichtenzapfen, ist aber größer; die Haut ist dick, das Fleisch weich, und schmeckt wie eine süße Creme.

✲ Sonst verstehen die Spanier unter diesem Worte auch die Cistenröslein, siehe in C.

*Atabule*, heißt in Apulien ein Wind, der den Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich ist.

✲ **Atche**, oder Arsche, ist die kleinste Münze, die in den Ländern des türkischen Kaisers geschlagen wird, und gangbar ist. Sie ist von Silber, und gilt ungefähr 6 französische Deniers. Da es nun im ganzen ottomannischen Reiche keine kupferne Münzen giebt, ausgenommen in der Provinz Babylon, wo Liards von Lyon und Dombes anzutreffen sind: so befinden sich die Armen, denen man ein Almosen geben will, ganz wohl dabey, indem das wenigste, so sie bekommen können, beständig eine Atche oder 6 Deniers ist. Diese Atches oder kleinen Aspers, wie sie einige nennen, gleichen ziemlich den Flitterchen von falschem Golde, womit man sonst die goldene und silberne Stickerarbeit erhob, außer daß sie etwas stärker und länger sind. Sie sind, wie die

die Para oder Parates, mit arabischen Buchstaben gezeichnet. Man giebt gemeiniglich 3 oder 4 Atches für einen Para. Sonst aber gilt der Atche ungefähr einen Asper. Siehe Asper.

Atel, Adel; siehe Addel.

*Atelle*, siehe Attelle.

*Ateloire*, siehe Atteloire.

*Aterissement*, siehe Atterissement.

*Athamanta Oreoselinum Linn.* Berg-Peterlein; siehe unter Petersilie.

*Athanor*, ist ein großer unbeweglicher Ofen, von Ziegelsteinen oder Erde, welcher in einer von seinen Seiten, oder in der Mitte einen hohlen Thurm hat, welcher senkrecht in die Höhe steigt, und worein man die Kohlen legt, welche die Hitze durch Röhren oder Oeffnungen, die an den Seiten des Feuerherdes sind, verschiedenen daran stehenden Gefäßen, worin man zu gleicher Zeit verschiedene chemische Arbeiten verrichtet, mittheilet.

* Der Athanor wird sonst auch Piger Henricus, der faule Heinrich oder Heinz, genannt, weil er keinen so großen Fleiß, als andere Oefen, erfordert. Im Französischen heißt er auch Fourneau philosophique, oder Fourneau des Arcanes. Wenn man sich dieses Ofens bedienen will, thut man in seinen Feuerherd so viel glühende Kohlen, als man für nöthig erachtet, und füllt den Thurm mit todten Kohlen bis oben an; man verschließt hernach diesen Thurm genau mit seinem Deckel. So wie die Kohlen des Feuerherdes sich verzehren, machen sie den Kohlen des Thurms Platz, welche durch ihre Schwere herunter fallen, und genöthigt sind, den entstandenen leeren Raum auszufüllen. Da der Kohlenvorrath, welcher in dem Thurm enthalten ist, keine Gemeinschaft mit der äußern Luft hat, so können sich die Kohlen nicht entzünden noch verbrennen, als in wie fern sie in den Feuerherd kommen, wo sie die glühenden

glühenden Kohlen so, wie sie hineinkommen, anzünden, und wo ihre Verbrennung durch ihre hinlängliche Gemeinschaft mit der Luft erhalten wird.

Dieser Ofen ist in der alten Chemie sehr berühmt und gebräuchlich gewesen, und viele Chemisten haben von diesem verbesserten Ofen besondere Beschreibungen mitgetheilt; jetzt aber wird derselbe weniger, und fast gar nicht gebraucht. Die Ursache hievon ist, daß alle alte Chemisten Gold zu machen suchten, und daß sie, durch diesen mächtigen Reiz erweckt, und in völliger Hoffnung, solches zu erlangen, keine Mühe noch Kosten sparten. Sie unternahmen mit dem größten Muthe Operationen von einer unendlichen Dauer, und die niemals kalt werden durften; anstatt daß jetzt, da diese schöne Hoffnung beynahe ganz verschwunden ist, diejenigen, welche die Chemie ausüben, beynahe keinen andern Zweck bey ihren Arbeiten haben, als die Theorie dieses wesentlichen Theiles der Physik auszubreiten und vollkommener zu machen. Der Athanor ist aber vermuthlich auch wohl aus der Ursache in Vergessenheit gerathen, weil die Kohlen des Thurmes entweder ganz und gar stocken, oder auf einmal in gar zu großer Menge hinunter fallen. Doch kann man sich zu vielen Arbeiten, welche keinen großen Grad Hitze vertragen, des Lampenofens bedienen, welcher ein wirklicher Athanor ist. Siehe Lampen-Ofen.

Von dem Gebrauche des Athanors zum Firniß-kochen, s. unter Firniß.

Von dem Gebrauche desselben in Glashäusern, s. unter Gewächs-Haus.

**Athem der Pferde**, s. unter Flanke.

**Athem**, (Stinkender) siehe Gestank des Mundes.

*Atia*, siehe Achiar.

* **Atibar**, ist ein Name, welchen die Einwohner des Königreichs Gago, in Afrika, dem Goldstaube geben. Aus diesem Worte haben die Europäer, sonderlich die

Franzosen, das Wort Tibir gemacht, welches auch Goldstaub bey denjenigen, so damit handeln, bedeutet.

Atincar, siehe Borax.

* Atlaß, Attlaß, Fr. Satin, ist eigentlich ein einfarbiger glatter seidener Zeug von einem unvergleichlichen Glanze und Spiegel. Man nimmt zu dessen Kette oder Aufzuge sehr feine ungedrehte, zum Einschusse hingegen etwas festere Seide. Den gedachten vortrefflichen Glanz und Spiegel giebt diesem Zeuge die besondere Art, ihn zu fabriciren, welche darin besteht, daß die sehr feine ungedrehte Seide, die zum Aufzuge genommen wird, auf der einen Seite fast ganz bloß, auf der etwas festern Seide, welche zum Eintrag gebraucht wird, zu liegen kömmt, und diese dagegen inwendig fast ganz versteckt ist. Daß sich aber der ganze Aufzug auf der einen Seite beynahe ganz sehen läßt, rührt daher, weil nur der achte Theil bey jedem Durchschusse gehoben wird, damit die Kette oder der Aufzug doch einiger Maßen eine Bindung erhalten möge. Solchergestalt bleiben jederzeit sieben Theile der Kette unverbunden und so liegen, wie sie sind, indessen daß man bloß den achten Theil durchschießt. Daher denn auch diejenige Seite des Atlasses, welche auf solche Art den Glanz und Spiegel erhalten, die rechte; die andere aber die umgekehrte Seite ist, als welche taffetartig erscheint. Ob nun gleich der Atlaß, seiner Erfindung nach, glatt ist: so wird er doch auch geblümt gemacht. Die glatten Atlasse sind zwar einfarbig, aber von allerley Farben, wie man dann weiße, aschfarbene, gelbe, blaue, schwarze ꝛc. Atlasse hat. Die ächten Farben, als: Ponceau, Karmesin, und Lein- oder Flachsgrau (Gris de Lin,) pflegen die theuersten im Preise zu seyn. Bey den geblümten Atlassen sind die Blumen entweder von Gold, oder von Silber, oder bloß von Seide, und zwar von eben derselben oder von einer andern Farbe. Die letztern entstehen von dem Zie-

hen der Ziehschnüre (Cordes,) welche ein Ziehbursch, der neben der rechten Hand des Arbeiters steht, niederzieht, wodurch sich der Harnisch mit einigen Fäden der Kette in die Höhe zieht, welche der Weber durchschießt zur Blume, indessen daß die übrige Kette ungebraucht liegen bleibt. Solchergestalt entsteht die Bildung über dem Atlaßgrunde dadurch, daß man die Kette bloß an derjenigen Stelle aufziehen läßt, wo die Figur hinkommen soll. Uebrigens ist der geblümte Atlaß an sich theurer, als der glatte.

Ungeachtet ferner der Atlaß, seiner Erfindung nach, ganz seiden ist: so werden doch auch Halb-Atlasse verfertigt, d. i. solche sehr glänzende Zeuge, deren Eintrag aus feinem leinen Garne besteht; und es pranzen die Halbatlasse, sonderlich die von Brügge, so gut, als die ganz seidenen, weil der gedachte Eintrag von den Webern so versteckt wird, daß ein guter Kenner dazu erfordert wird, den Unterschied zu bemerken. Hiernächst hat man auch wollene Atlasse, mit welchem Namen man einen gewissen einfarbigen glatten Zeug belegt; solcher ist von vielerley Sorten, in Ansehung sowohl seiner Güte, als auch der Breite, Länge und Farbe, indem wollene Atlasse von allen Farben gemacht werden können, wie z. B. in Gera geschieht. Ja man hat auch Atlaß-Leinwand, oder leinene Zeuge auf Atlaßart. Am besten aber hält, und ist freylich der seidene, weil die Seide am besten ungedreht verarbeitet werden kann.

Was den Gebrauch des Atlasses, als welcher nur einseitig zu gebrauchen ist, betrifft: so bedient man sich des glatten Atlasses zu Frauenzimmerkleidungen, und zu Unterkleidern für Mannspersonen, auch wohl zum Unterfutter der Oberkleider. Der geblümte Atlaß wird zu Mannswesten, u. s. w. gebraucht.

In Ansehung der Länder und Städte, wo Atlaß fabricirt wird, ist der älteste und schlechteste derjenige ostindische,

indische, welcher insgemein Bällchen-Atlaß genannt wird. Man hat aber auch französischen, und italiänischen, von welchem letztern besonders der, so zu Meiland, Genua, Lucca und Bologna fabricirt worden, für den besten unter allen, wiewohl ihnen auch die von Lyon sehr wenig nachgeben, gehalten wird. Ja jezt wird dergleichen auch in Berlin, Frankfurth an der Oder, Leipzig, Weißenfels, und sonst noch hier und da in Deutschland, gar schön gemacht.

Es giebt demnach, wie schon gesagt, besonders unter den indianischen Atlassen, die man auch chinesische nennt, ganz glatte, brochirte, oder gestickte, gestreifte und würfelige, wie auch mit goldenen oder seidenen Blumen, desgleichen auf Damastart gewirkte, und noch verschiedene andere Arten und Faßons, nach dem Einfall des Künstlers, welcher neue Moden erdenken kann, um seine Waare beliebt zu machen. Alle diese Sorten von Atlassen müssen über Kämmen von $\frac{1}{2}\frac{1}{4}$ gemacht werden, d. i. sie müssen $\frac{1}{2}$ Elle, weniger ein 24 Theil, zwischen ihren Sahlbändern haben. Bey denjenigen, in welchen Gold und Silber eingewirkt ist, muß der Einschlag von feinem Gold und Silber, und der Aufzug, so wie bey den pur seidenen, ganz von Seide, und besonders der Eintrag von diesen leztern, in den französischen Manufacturen von reiner und feiner, gekochter, unvermengter, und roh gefärbter Seide seyn, bey Strafe einer Geldbuße von 60 Livres, und der Confiscation.

Die Faßons der Atlasse werden gemacht, indem man neue Arten des Aufzuges oder Einschlages hinzu fügt. Die sogenannten *Furien* sind ganz glatt gewebte, hernach aber mit unterschiedlichen Farben gedruckte und gemahlte Atlasse. Dieselben sind in Frankreich scharf verbothen, sie mögen gleich im Königreiche, in Flandern, oder in Holland, gemacht worden seyn, oder auch wirklich aus Indien kommen. Man muß gestehen, daß die Fabrik an den indianischen Atlassen bewunderns-

würs

würdig ist, und etwas Besonderes hat, und daß vornämlich in den Atlassen mit Blumen das Gold und die Seide auf eine solche Weise angebracht sind, welche die europäischen Wirker nicht nachahmen können. Außerdem hält man sie auch sonderlich deswegen hoch, weil sie sich leicht wieder weiß machen und auffrischen lassen, ohne fast etwas von ihrem Glanze zu verlieren, und ohne daß das Gold davon sich weder mehr abstößt, noch auch weniger schimmernd wird. Doch haben sie weder die Güte, noch das Ansehen und den Glanz, welche die Franzosen den ihrigen zu geben wissen. Unter den verschiedenen Gattungen von indianischem Atlaß, sind die vornehmsten: die Cotonis, die Cancanias, die Calquiers, die Bouilles Cotonis, und die Bouilles Chasmay oder Charmay. Die Cotonis werden also genannt, weil der Grund derselben von Baumwolle, und der Rest von Seide ist. Die Cancanias sind wie mit kleinen Kettlein durchwirkt oder gestreift; die Cancanias aber, welche seidenreicher zu seyn scheinen, nennt man Quenkas. Die Calquiers sind Atlasse auf türkische Art, oder wie gestickte ungarische Arbeit. Die Bouilles Cotonis, und die Bouilles Charmay sind seidene Stoffe, nach Art des Gros de Tours, von Repphühneraugenfarbe.

Man hat die Atlasse von verschiedener Länge und Breite, als: von 4 Ellen und $\frac{1}{8}$ lang, und $\frac{2}{3}$ breit, bis auf 14 Ellen in der Länge, und $\frac{9}{16}$ in der Breite. Diejenigen aber, welche bis zur Hälfte der ordentlichen Länge kommen, nennt man halbe Stücke.

Noch eine besondere Art von chinesischen Stoffen oder Atlassen, sind die im Französischen sogenannten Satins linez, welche Benennung sie von der besondern Art, womit, und wie sie zusammen gelegt sind, bekommen. Es giebt deren zwo Arten. Einige sind in Form der Bücher, die man in Großoctav nennt, und die andern, wie die in Quart, zusammen gelegt. Ihre Länge und Breite aber ist nicht gewiß. Man hat deren zu 11, oder

ungefähr so viel Ellen das Stück, und andere nur zu 6 Ellen. Die weißen Atlasse von dieser Art mit Blumen, sind von dem leztern Maße. Die buntgeblümten aber und die brochirten, von dem erstern. Es werden auch in Frankreich melirte Atlasse von Floretseide und von Garn gemacht, welche man daselbst Satins de la Chine, oder chinesische Atlasse, nennt. Dieses sind die Arten von brüggischen Atlassen; aber ihre Streifung ist verschieden, indem sie in Gestalt der Felsen, oder auf die Art gemacht sind, welches man sonst chinesische Art in gestickter Tapezerey nennt. Diese Atlasse sollen so breit, als die brüggischen, liegen. Eben diese brüggischen Atlasse, Fr. Satins de Brugges, oder auch Satins Caffards, sind von einer ganz besondern Faßon, und werden deswegen also genannt, weil die erste Fabrik davon zu Brügge angelegt worden ist. Ihr Aufzug ist von Seide, und der Eintrag von Garn. Die brüggischen Atlasse, welche in Frankreich fabricirt werden, sollen bey Strafe einer Geldbuße von 30 Livres, zum wenigsten $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, oder eine völlige halbe Elle, oder gar $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$ in der Breite haben. Im übrigen hat man auch einen kleinen seidenen Zeug, beynahe auf die Art des brüggischen Atlasses, aber etwas schwächer, welcher insbesondere Satinade genannt wird, und woraus man allerley Meublen, absonderlich Tapezereyen, in die Cabineter macht. Sonst aber nennt man auch eine andere Art von solchen kleinen, aber sehr schwachen und leichten Atlassen, ebenfalls Satinade, wovon sich das Frauenzimmer lange Röcke zur Frühlings- oder Herbstzeit, oder auch zum Ueberwerfen bey Auskämmung der Haare, macht.

Wie allerhand Flecken aus dem Atlaß herauszubringen seyn, siehe unter Flecken; und wie der Atlaß aufs schönste wieder zuzurichten sey, siehe unter seidene Zeuge.

* **Atlaß-Art**, oder Atlaß-artig, Fr. Façon de Satin oder Satiné, sagt man von einem Gewebe oder Bande, wel-

welchem die Façon, das Ansehen und der Glanz des Atlasses gegeben ist. In der Handlung mit Zeugen ist dieser Ausdruck sehr gewöhnlich, und manchmal auch in der mit Edelsteinen. In Ansehung dieser, heißt die atlaßartige Farbe, Fr. Couleur satinée, eine helle und schimmernde; wie hingegen die sammethaftige, Couleur velotée, eine dunkle und düster scheinende.

* **Atlaß-Band**, Fr. Ruban de Satin, heißt dasjenige Band, welches nach Atlaßart fabricirt wird. Manches ist auf einer Seite, manches aber auch auf beyden Seiten, also gewirkt. Seidenem Atlaßbande den Glanz zu geben, nimmt man 1 Theil Gummitragant, und 2 Theile arabisches Gummi; schmelzt es in ein wenig Bier, mischt Eyweiß darunter, und zieht hernach das Band durch, so bekömmt es einen schönen Glanz. Noch besser aber ist es, wenn das Band aufgespannt, und nachher mit einem reinen leinen Tüchlein in das Gummi getunkt, auf der unrechten Seite überstrichen und eingerieben, wieder getrocknet wird. Oder: Man beizet das Seidene in Weinstein und ungarischem Vitriol, thut Röthe und Schmack dazu, läßt es eine Stunde kochen, kühlt es aus, und gießt die Beize weg. Zuletzt siedet man Blauholz ab, und färbt in dieser Farbe das Seidene aus.

**Atlaß-Beere**, siehe Elsebeere.

**Atlaß-Damast**, siehe Damast.

**Atmosphäre**, Dampf-Kreis, Dunst-Kreis, Dunst-Kugel, L. Atmosphæra, Fr. Atmosphère, nennt man die ganze Luftmasse, welche sich um die Erde herum befindet. Es füllt dieselbe alle Leeren der Körper aus, begiebt sich daselbst hinein, und wird solchergestalt die Ursache und Hauptquelle der Veränderungen, welche darin vorgehen. Daraus entsteht ihre Erzeugung, ihr Verderbniß und ihre Auflösung. Dem Drucke der Atmosphäre haben die Pflanzen ihr Wachsthum zu danken.

Man hat sehr vielerley Instrumente erfunden, um die verschiedenen Veränderungen der Atmosphäre erkennen zu lernen, und zu messen; dergleichen sind Barometer, Thermometer, Anemometer, Hygrometer ꝛc. wovon an gehörigen Orten gehandelt wird.

*Atocalt*, heißt eine Spinne in Mexiko, die nicht giftig ist, und nahe am Wasser lebt. Ihr Gewebe von rothen, gelben und schwarzen Fäden ist von einer besondern Schönheit.

*Atole*, heißt ein Brey von türkischem Weizenmehl, welcher in Amerika sehr gebräuchlich ist, und von Gesunden sowohl als Kranken genossen wird. Siehe Mays.

*Atractylis*, siehe Attractylis.

✡ Atrament-Stein, eine Art Kies, woraus man Vitriol zum Schwarzfärben oder zur Tinte machen kann. Siehe Vitriol.

*Atramentum*, siehe Tinte.

*Atramentum* Chinense oder Sinicum, siehe Tusche.

*Atramentum* citrinum, siehe Schwefel. (Gelber Berg-)

*Atramentum* sutorium, siehe Vitriol.

*Atraphaxis*, siehe den folgenden Artikel.

*Atriplex*, Chrysolachanum, Atraphaxis, Olus aureum, Fr. Aroche, Arroche, Belle Dame, Bonne Dame, Follette, Prude Dame, Engl. Orach oder Arach, D. Melde, Melte, Meltenkraut, Milten, Mölde, Molten. Es giebt derselben drey Arten, die weiße, die rothe, und die stinkende.

Die weiße, Atriplex hortensis alba, sive pallide virens *C. B.* Atriplex sativa *Trag.* domestica *Matth.* alba hortensis *I. B.* sativa alba *Ger.* Atriplex (*hortensis*) caule erecto, herbaceo, foliis triangularibus *Linn.* weiße Garten-Melde, zahme weiße Melde, türkische Melde, ist die einzige, die man ißt. Sie hat eine lange faserige Wurzel. Die Blätter gleichen gewisser Maßen dem Blatte des Mangolds, sind aber kleiner, glänzender, weicher und gelber,

gelber, gleichwie sie auch von Seiten des Stieles anders gestaltet sind, indem sie wie geflügelt und an den Rändern ein wenig kraus sind. Sie trägt in eben dem Jahre, worin man sie säet, Samen, und treibt einen 5 bis 6 Schuh hohen Stängel, welcher unten cylindrisch, oben aber eckig ist. Die Blumen kommen an den Enden des Stängels und der Aeste in großer Menge hervor, und haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Fäden, auf welchen oben gelbe oder grünliche Staubbeutelchen stehen. Diese Fäden kommen aus einem fünfblätterigen Kelche, nebst einem Pistill, aus welchem ein einziges, rundes und plattes Samenkorn, wie eine Linse wird, welches von gelblicher Farbe ist, und in einer blätterigen Capsel liegt. Man muß den Samen, sobald sich die ersten Körner abzusondern anfangen, einsammeln, sonst führt der Wind denselben größten Theils weg. Man schneidet alsdann den ganzen Stängel ab, läßt denselben etliche Tage an der Sonne liegen, und schüttelt ihn alsdann sogleich aus. Man sammlet den Samen im Heumonate; er hält sich zwey Jahre gut, und man kann ihn allezeit während der schönen Tage aussäen. Unterdessen säet man ihn gemeiniglich nur zu Anfange des Frühjahres, und zwar mit unter den Möhren- und Zwiebelsamen, damit man ihn, ehe der Mangold, welcher nicht geschwinde treibt, hervor kömmt, genießen kann. Wenn aber die Melde auf der einen Seite den Vorzug hat, daß sie viel eher, als andere Pflanzen von ihrer Art, aufgeht; so hat sie auch den Fehler, daß sie sogleich schoßt, und dieses verursacht, daß sie, außer der Zeit, da man sie braucht, aus dem Küchengarten ausgeschlossen ist. Nichts desto weniger ist sie diese kurze Zeit gut zu den Suppen und Gemüsen, wobey man sie, in Ermangelung des Mangolds, mit dem Sauerampfer braucht.

Die rothe Melde, Atriplex hortensis rubra *C. B.* hat dunkelrothe Blätter, und die Blüthe, oder vielmehr

der Knopf ist purpurfarbig. Außerdem gleicht sie der vorhergehenden vollkommen. Sie hat beynahe eben die Eigenschaften, und man bedient sich ihrer in der Arzeney eben so, wie der andern; die rothe Farbe aber, welche die Brühe von den Blättern bekömmt, und welche widrig aussieht, verbannt sie aus der Küche.

Es giebt auch eine Sorte mit grünen Blättern, und purpurrothen Einfassungen. Man hält sie bloß für zufällige Varietäten, welche aus dem Samen gezogen werden können; Miller aber versichert, sie 40 Jahr lang gezogen, und niemals eine Veränderung an ihnen wahrgenommen zu haben.

Diese Pflanzen sind jährlich; sie müssen daher zum Gebrauch entweder im Frühlinge ganz zeitig, oder um Michaelis, bald hernach, wenn der Same reif geworden ist, ausgesäet werden. Sie erfordern weiter keine Wartung, als daß man sie gäte, wenn sie ungefähr 1 Zoll hoch sind; daß man sie abschneide, wo sie zu dicht stehen, und 4 Zoll Raum zwischen ihnen lasse, und daß man alles Unkraut ausrotte. Dieses muß bey trockenem Wetter geschehen; außerdem wird das Unkraut aufs neue Wurzeln schlagen, und alle Arbeit vereiteln. Wenn die Pflanzen ungefähr 4 Zoll hoch geworden sind, gätet man sie zum zweytenmal; auch sticht man die Pflanzen, wenn sie hier und dort noch zu dicht an einander stehen, aus. Wo die Pflanzen in einen fetten Boden gesäet werden, und genug Platz haben, da werden ihre Blätter sehr groß, und hierin besteht die Güte dieses Krautes.

* Man bedient sich der Blätter von beyden Arten, wie des Mangolds, sowohl in Bouillons, als auch in den kühlenden und erweichenden Decocten. Das Kraut in der Speise gebraucht, giebt gar wenig Nahrung, und ist für schwache Mägen eben nicht sehr verdaulich. Die Bauern in der Lombardey machen aus Melde, Butter und Käse, Pasteten, die sie gar hoch halten. Die Fleischbrühe,

brühe, darin junge Melde gekocht ist, pflegt den Leib etwas zu laxiren, und dient wohl den hitzigen und cholerischen Menschen, und die Blut speyen; giebt aber, zu viel genossen, mehr wässerig als gutes Geblüt, deswegen es auch die Wasser- und Gelbsucht verursachen soll, und, nach des Plinius Zeugniß, vom Pythagoras verworfen worden ist. Das Kraut gestoßen und aufgelegt, zieht Splitter und Dornen aus, und heilt die Wunden. Ueber den Nabel gebunden, treibt es die Bauchwürmer aus. Man braucht es auch in erweichenden Klystieren, den eingedorrten Unrath abzuführen; zu Umschlägen, um die Entzündungen zu hemmen, die Schmerzen zu stillen, die gespannten Theile schlaff zu machen, die harten Geschwulsten zu erweichen, und die Gichtschmerzen zu lindern. Das destillirte Meldenwasser, mit Aloe gemengt, vertreibt die Räude, und heilt den Grind. Der Same dient für das Ueberlaufen der Galle, wider die Verstopfung der Leber, und reizt zum Brechen; er muß aber nur starken Leuten gegeben werden. In Honigwasser eingenommen, heilt er die Gelbsucht. Die Einwohner der Landschaft Virginien, in Amerika, sollen aus den Stängeln der Melde ein Salz machen, um sich dessen zu den Speisen zu bedienen.

Die dritte Gattung, welche man die stinkende, Wald- oder wilde Melde nennt, wird nicht gegessen. Ihre wesentliche Eigenschaft ist, der Mutterbeschwerung abzuhelfen. Man infundirt die Blätter wie Thee, und trinkt die Infusion davon ganz warm, macht auch Decoete davon zu Klystieren. Man kann die frisch abgeschnittenen Blätter auch mit Zucker einmachen, welche besonders für hysterische Personen gut sind. Man findet diese Pflanze an wüsten Orten, und an den Wegen; doch kann man sie auch in den Gärten pflanzen oder säen. Die Wurzel ist klein, und faserig; das Blatt ist beynahe rund, und vorn spitzig, von eben der Farbe, wie die weiße Art, aber viel kleiner, und mit einem weißen

Mehl-

Mehlstaube bedeckt, und von stinkendem Geruche, beynahe wie eine faule Makrele. Der Stängel ist niedrig, fast kriechend, und hat ziemlich viel Aeste. Die Blüthen stehen oben auf den Zweigen beysammen, und haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Staubfäden, welche aus einem in 5 Theile getheilten Kelche hervor kommen, und einem Pistill, aus welchem ein einziges kleines, glänzendes, schwärzliches, fast rundes und plattes Korn wird, welches in einer Capsel liegt, die wie ein Stern aussieht.

Von der so genannten Hunds-Mist-Scheiß- oder Speck-Melde, Mercurialis annua *L.* siehe Bingel-Kraut.

*Atriplex* latifolia, sive Halimus fruticosus *Mor.* Atriplex (*Halimus*) caule fruticoso, foliis deltoidibus integris *Linn.* Fr. Arroche en arbrisseau, Pourpier de mer Soutenelle die breitblätterige Meer-Meldenstaude, insgemein der Meer-Portulakbaum genannt. Diese Sorte wurde ehedem in den Gärten als eine Staude gezogen, und es wurden Hecken daraus gemacht, auch, damit sie dick blieben, beständig unter der Schere gehalten; diesen Gebrauch aber billigt Miller nicht, denn sie wächst zu stark; die Zweige werden in einem Monat, zu der Jahrszeit, wenn die Pflanzen im besten Wachsthum sind, 2 Schuh lang, wenn sie einen guten Boden haben, so daß man eine Hecke von dieser Pflanze nicht so wohl in Ordnung halten kann; auch wird die Hecke niemals dick werden. Es hat aber diese Pflanze einen noch größern Fehler; denn in sehr harten Wintern verdirbt sie gar oft, und in sehr trockenen Sommern stehen auch viele dieser Pflanzen ab, und dadurch bekommen die Hecken große Oeffnungen. Ob sich aber gleich diese Pflanze nicht zu Hecken schickt, so verdient sie doch einen Platz in Lustwaldungen, indem sie dieselben dicker zu machen dient, und die silberfarbigen Blätter mehren die Verände-

änderung unter den Staudengewächsen von gleichem Wachsthum. Sie wächst 8 bis 10 Schuh hoch, und wenn man sie ohne Beschneiden wild wachsen läßt, breitet sie sich etliche Schuh weit im Umkreise aus, bringt auch manchmal Blumen. Sie läßt sich durch abgeschnittene Zweiglein fortpflanzen, die man in einem der Sommermonate in eine schattige Rabatte setzt, wo sie, wenn sie gehöriger Maßen begossen werden, bald Wurzel schlagen, und darauf um Michaelis versetzt werden können, da man sie dann dahin pflanzen muß, wo sie bleiben sollen; denn wenn sie ziemlich groß und buschig geworden sind, schlagen sie, wenn sie versetzt werden, nicht wohl an. Der versilberten Blätter wegen, die fast den ganzen Winter hängen bleiben, kann man diesen Strauch in die Winterlustwäldlein setzen. Er würde sich auch in die für den Herbst schicken; allein die Schnecken und Vögel fressen die Blätter ab, welche seine ganze Schönheit ausmachen. Man macht die Blätter davon mit Lake ein, und verspeist sie wie Salat.

*Atriplex* marina fruticosa, Halimus & Portulaca marina dicta angustifolia *Raj.* Atriplex (*portulacoides*) caule fruticoso, foliis subovatis *Linn.* die staudige Portulak-Melde. Diese Sorte wächst an der See in nördlichen Gegenden wild. Man kann sie, wenn sie noch jung ist, in einen steinigen Sandboden verpflanzen, oder auch, wie die vorige, aus abgeschnittenen Zweiglein ziehen. Dieses ist eine niedrige Staude, welche selten über $2\frac{1}{2}$, oder aufs höchste 3 Schuh wächst, wird aber ziemlich buschig. Die Blätter sind schmal und weiß- oder silbergrau. Man kann ihr unter andern niedrigen Stauden einen Platz einräumen, und sie bleibt etliche Jahre beständig.

*Atriplex* mori fructu, vel fragifera, Maulbeer-Melde, siehe Maier.

*Atropa* Belladonna, Solanum furiosum; siehe Toll-Braut.

*Atropa* Mandragora, siehe Mandragora.

Atsche, Münze; siehe Atche.

Atsjaar, Eingemachtes; siehe Achiar.

*Attagen*, siehe Birk-Huhn.

*Atteinte*, der Kronentritt, wenn sich ein Pferd tritt, streicht, in die Eisen hauet, oder streift. Siehe unter Huf.

*Attelabus*, Arachnoides; siehe Spinne. (Wasser-)

*Attelage*, eine Anzahl, oder ein sogenanntes Gespann oder Spann, Pferde, Ochsen oder andere Thiere, welche einen Wagen ziehen sollen. Einige verstehen auch darunter das Wagengeschirr.

*Atteler*, die Pferde, (Ochsen) oder auch andere Thiere vor einen Wagen (vor einen Pflug) spannen.

Atter, siehe Natter.

*Attereau*, nennen die französischen Köche eine Art von Ragout aus ganz dünn geschnittenen Stückchen von Kalbfleisch, welche gespickt, und nebst ein wenig Fleischbrühe in einer zugedeckten Tortenpfanne abgekocht werden.

Attig, Attich, Zwerghohlunder, Sambucus Ebulus *L.*; siehe unter Hohlunder.

*Attilus Plin.* Attilus Padi, Fr. Adane, Ital. Adeno oder Adelle, heißt ein gewisser Fisch, der sich nur im Flusse Po aufhält. Er hat 5 Reihen große, rauhe, stachelige Schuppen, zwo auf jeder Seite, und die andere auf der Mitte des Rückens. Seiner großen Schuppen wegen gleicht er ziemlich dem Stör, verliert aber dieselben, wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, da hingegen der Stör die seinigen niemals verliert. Er hat 2 fleischige und weiche Bärte, aber keinen Zahn. Er nährt sich von andern Fischen, und verbirgt sich zur Winterszeit in den Tiefen des Po-Flusses. Er wiegt zuweilen 1000 Pfund, und wird mit einem Hamen, der an einer eisernen Kette hängt, gefangen, und man muß ihn, nach des Plinius Zeugniß, mit 2 Ochsen ans Land ziehen. Sein Fleisch

ist

ist weichlich, und dem Geschmacke nicht gar unangenehm; doch nicht so delicat, wie der Stör.

* Attine, ist eine polnische Silbermünze, und gilt 9 Kreuzer, oder 3 Kaisergroschen, oder 2 gute Groschen und 3 Pfennige.

* *Attirante*, wird im Scherz ein Band, welches auf Schleifenart um die Unterröcke der Frauenzimmer geheftet zu werden pflegt, genennt.

Attlaß, siehe Atlaß.

*Attombisseur*, siehe Stößer.

*Attractylis*, Spinnrocken-Distel, Spindelkraut; siehe unter Saffior.

*Attrampé*, Attrempé, heißt in der Falkenierkunst ein Falk, welcher weder zu fett, noch zu mager ist.

*Attrape-Mouche*, L. Muscipula, siehe Pechnelke, unter Nelke.

*Attrempé*, siehe Attrampé.

Atzel, Aglaster, L. Pica; siehe Elster.

Atzen, siehe Aetzen.

* Atzung, Atzungsgerechtigkeit, Ausspann, Ablager, L. Hospitium, Fr. Droit d'auberge, heißt die Schuldigkeit der Unterthanen, Lehnleute, Stifter oder anderer, die in gewissen Fällen ihrem Herrn und seinem Gefolge oder andern Personen die Herberge und Bewirthung, Futter und Mahl leisten und frey verschaffen müssen. Dieses Recht wird unter die Regalien gerechnet, und dessen Ursprung von der Zeit hergehohlt, da die Landesherrn oder deren Statthalter im Lande herum zogen, das Recht zu pflegen. Heut zu Tage haben es zuweilen auch andere Bediente, oder auch die Jägerey, zu genießen. Es gründet sich entweder auf Verträge, oder altes Herkommen, der Verjährung, wenn jemand an einem Orte von geraumer Zeit her als ein Freund aufgenommen und frey bewirthet worden.

Chr. Gottl. Knorrens Nachricht von dem Ursprung und der Benennung des Atzhafers, und dem Beiugniß, solche Abgabe einzufordern; st. in No. 34 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1750.

* Avaccari, ein kleiner indianischer Baum, dessen Blätter, Blüthen und Früchte wie die an den Myrthen aussehen, aber viel anziehender sind. In Malabar, wo er auf den Bergen wächst, wird er sehr hoch geschätzt, und bey lange anhaltender rothen Ruhr, wenn dieselbe von Erkältung herrührt, für dienlich gehalten.

*Avachir*, (*f*) wird bey Gärtnern von Aesten und Zweigen gesagt, welche, anstatt gerade zu stehen, welk herunter hangen.

*Avalaison*, Avalasse, das Abschießen des Wassers nach einem großen Regen, wodurch das Erdreich ausgeschwemmt wird, und Löcher eingerissen werden.

*Avalanches*, Avalanges, das Rollen des Schnees von einem Berge; große Schneeklumpen; Lauwinen, Lenen.

*Avaler*, Ravaler oder Abaisser, heißt bey den Gärtnern, einen Ast ganz nahe am Stamme abschneiden.

Beym Weinhandel heißt Avaler du vin dans une cave, die Weinfässer auf der Schrotleiter in den Keller hinab lassen; den Wein einkellern; die Weinfässer schroten.

* *Avalies*, Wolle von den Fellen geschlachteter Schafe oder Hammel. Sie dient nur zum Eintrag.

*Avaloire*, heißt an Pferden der Schwanz-Riemen.

*Avalure*, Mangelhaftigkeit eines neuen, weichen und höckerigen Hornes, das sich an dem Hufe eines Pferdes ansetzt, wenn der Huf verletzt ist, und einen Wulst macht, indem das neue Horn das alte vor sich wegstößt; diese ist eigentlich das Merkmal des Ortes, wo das neue Horn das alte berührt.

Es heißt auch eine gewisse Krankheit der Canarienvögel, da sie einen verhärteten und dicken Bauch bekommen, übrigens aber ganz mager werden.

* *Avance*, Avanzo, heißt bey den Kaufleuten der Gewinn, der ihnen in ihrer Handlung zufließt; imgleichen der Vorschuß an Gelde.

Auch ist Avance oder Avant eine Rede bey dem Hühnerhund, und heißt so viel, als: such, rück an, oder auch stichs, stich hinein.

Avanciren, bey den Kaufleuten, siehe Vorschießen.

Dieses Wort braucht man auch bey flüchtigen Pferden, welche im Schritte und Trabe wohl fördern. Auf der Reitbahn hält man von einem Schulpferde viel, welches in Curbetten, Crupaden und Capriolen wohl vorgreift.

* Avanie, ein in der Levante und in allen Staaten des Großsultans sehr gebräuchliches Wort, die Beschwerungen, Erpressungen, Plackereyen, Gewaltthätigkeiten u. d. gl. dadurch auszudrücken, welche die christlichen Kaufleute von den türkischen Zollbedienten und auch Bassen erfahren und auszustehen haben, die unbilliger Weise, und unter falschen Vorwendungen der Contravention, oder eines begangenen Unterschleifes, Verehrungen und Geldstrafen, von ihnen fordern. Wenn diese Beschwerungen eine ganze Nation betreffen, so reguliren die Abgesandten und Consuls dieselben, und legen hernach deren Eintreibung den Kaufleuten und den Particuliers von der Nation auf; gemeiniglich aber mit Vorbewußt und Theilnehmung der Vornehmsten unter ihnen. Was aber die Particulierbeschwerungen betrifft, so sucht ein jeder sich derselben, so gut als es ihm möglich ist, zu entledigen, wobey sie gleichwohl beständig das Ansehen und die Unterhandlung der Abgesandten und der Consuls gebrauchen, als deren vornehmste Verrichtung zu Constantinopel und in den Handelsstädten am mittelländischen Meere ist, die Handlung und die Handelsleute zu beschützen, und den übermäßigen Beschwerungen zuvorzukommen, oder Einhalt zu thun.

*Avantage*, siehe Gewinn.

*Avant-Coeur*, Anti-Coeur, Ancoeur: siehe Cardialgie der Pferde.

*Avantin*, Crossette, ein wie ein Bischofsstab geschnittener Weinranken, zum Einlegen.

*Avant-Main*, heißt auf der Reitschule der Vordertheil eines Pferdes, z. B. Kopf, Hals, Brust, Schultern ꝛc.

*Avant-Pèche*, eine Früh-Pfirsich, L. Persica præcoci fructu, Præcoqua dicta; siehe unter Pfirsich.

*Avant-Pieu*, heißt in der Wasserbaukunst ein Pfahlhalter, oder ein viereckiges Stück Holz, welches neben einen einzurammenden Pfahl gestellt wird, um ihn senkrecht zu erhalten.

In der Landwirthschaft heißt es ein Pfahleisen, ein Locheisen, eine Stichel, ein an dem vordern Ende spitziges kegelförmiges Eisen, womit Löcher in die Erde gemacht werden, um hernach Zeltpflöcke, Palissaden, Pfähle, Weinpfähle, u. d. gl. hinein zu stoßen.

✡ *Avant-rouge*, wird bey den Gärtnern eine Gattung röthlicher Frühpfirsichen genannt; siehe Pfirsich.

✡ *Avanture*, oder Aventure, ist bey den Franzosen eigentlich nur ein Seehandlungswort, dessen man sich mehrentheils nur auf den Fall bedient, wenn man das Wort Grosse hinzu füget. Z. B. Geld auf Grosse Avanture legen, heißt: Geld mit Profit an oder auf Schiffe legen. Güter oder Waaren auf große Avanture mitgeben, heißt, wenn ein Kaufmann einem Schiffer oder Bootsmanne, der nach Archangel, Spanien, oder Indien, fährt, Waaren mitgiebt, auf die Condition, daß, wenn er dermaleinst wiederkömmt, er ihm die Waare so und so theuer bezahlen solle, bey welchem Accord dann gedachte Waaren dermaßen hoch angeschlagen werden, daß die Interessen, die Assecuranzprämie und der Profit schon alles dabey gerechnet, und die einzige Condition nur dabey ist, daß, wenn dem seefahrenden Manne die ihm auf große Avanture mitgegebenen Waaren durch See oder Feind genommen würden, er dafür nicht responsable seyn darf, gleichwie er wohl wäre, wenn er solche auf seine eigene Gefahr (Rifico), und als sein erkauftes eigenes Gut mitgenommen, und die Waaren vorher auf das genaueste bedungen hätte.

✡ *Avanturier*, Aventurier, Vaisseau aventurier, heißt ein Kauffahrtheyschiff, welches eine Gegend befährt, über welche, und soweit sich die Concession einer Handlungscompagnie erstrecket, daselbst zu handeln, ohne daß es die Erlaubniß dazu erhalten hat.

✡ *Avanturiers*, oder Aventuriers, nennen die Engländer diejenigen, welche in den Compagnien, die zur Etablirung ihrer amerikanischen Pflanzstätte aufgerichtet sind, Actien nehmen. Dieses unterscheidet sie von denjenigen, die sie Planteurs oder Pflanzer nennen, das heißt: Einwohner, die daselbst Plantagen haben. Die leztern beschäftigen sich mit Pflanzen und dem Landbau, und die andern leihen ihr Geld dazu her, und legen es gleichsam auf Avanture, in Hoffnung des Nuzens, den sie durch Dividenden davon ziehen sollen. Diese sind eigentlich hier diejenigen, die man in Frankreich Actionnaires oder Actionisten nennet; jene hingegen nennt man daselbst Einwohner, Colonisten und Concessionnaires.

✡ *Avanturiers*, wurden auch vor Zeiten die englischen nach Deutschland handelnden, und nunmehr in eine ansehnliche reiche Court oder Gesellschaft in Hamburg zusammengewachsenen Kaufleute genannt, weil sie nämlich zu Anfange des 17ten Jahrhunderts, da der Hanseebund noch bey seiner Macht war, unter der englischen Königin Elisabeth Schuze, ihr Glück durch Handlung nach Deutschland suchen wollten.

✡ *Avanturine*, Aventurine, oder Adventurine, ein gelbbrauner oder röthlicher Edelstein, welcher aussieht, als ob er voller Goldflitterlein wäre. Es giebt dessen zweyerley Arten. Eine, die natürlichen oder ächten, die man in Böhmen, Schlesien, und an unterschiedlichen Orten in Frankreich findet, wird gestoßen, und unter den Streusand gemenget. Sonst aber braucht man diesen Stein, weil er sich leicht poliren läßt, wiewohl er auch leicht zerstoßen werden kann, zu der schönsten eingelegten Arbeit von Steinen, wie auch zu Schnupftobaksdosen, Mu-

schenschächtelchen, Gehäusen zu Taschenuhren, u. d. gl. Die andere Art dieses Steines aber, welche man die nachgemachte oder durch Kunst verfertigte nennet, ist ein Gemenge von Glas- und Kupferstaube, der unter das Glas gemengt worden, während daß es über dem Feuer und im Flusse gestanden, und welchem man sodann eine gelbe Farbe gegeben hat; wiewohl der nachgemachte dem ächten niemals gleichkömmt. Jedennoch aber brauchen die Schmelzkünstler von dem letztern viel zu ihrer Arbeit.

Den Namen Avanturine hat er daher bekommen, weil er von ungefähr (par aventure) erfunden worden, als man die kleinen Abgänge von Messing unversehens in geschmolzenes Glas hat fallen lassen.

Von Verfertigung des Avanturingrundes, einer Art von künstlicher Vergoldung, s. Th. XIX. S. 449.

*Avanzo*, siehe Avance.

*Avarie*, siehe Haferey.

* *Avarié*, Avariée, wird von Waaren und Effecten gesagt, die in den Kauffartheyschiffen auf ihrer Reise entweder durch Sturm, Schiffbruch, Strandung, oder sonst beschädigt worden. Daher sagt man: Du Caffée avariée, beschädigter Kaffe; De la Cochenille avariée, beschädigte Cochenille, u. s. w.

* *Auban*, Droit d'Auban, heißt in einigen Landrechten eine Abgabe, welche an die Herrschaft des Orts, oder an die Polizeybedienten, für die Erlaubniß, einen Kramladen, oder auf Märkten eine Bude anzulegen, bezahlt wird. Es wird auch von der Erlaubniß selbst verstanden.

*Aube de moulin*, eine Schaufel am Mühlenrade, oder auch an andern Wasserrädern, auf welche das Wasser stößt, das Rad zu treiben.

*Aubepin*, siehe unter Mispel.

*Auber*, oder gewöhnlicher Aubère, L. Leucophæus, nennt man auf der Reitschule ein Pferd mit pfirsichblüthfarbigen

farbigen Haaren, oder vielmehr mit weißem Haare, wo allerwärts rothe oder lichtbraune zwischen stehen; siehe Falbe.

*Auberge*, Alberge, eine Art kleiner Frühpfirsich; siehe unter Pfirsich.

*Auberge* (Droit d') siehe Atzung.

*Aubier*, Aubour oder Obier, L. Alburnum, die noch unvollkommene, weiche und weißliche Holzlage zwischen der Rinde eines Baumes und seinem festern oder Kernholze. Siehe Splint.

*Aubifoin*, siehe Korn-Blume.

*Aubin*, das Weiße im Ey, Eyweiß; siehe Ey.

Auf der Reitschule heißt Aubin der gebrochene Gang eines Pferdes, das weder einen rechten Paß, noch einen rechten Galopp geht, wie z. B. steife Postpferde. Siehe Galopp.

*Aubiner*, Faire aubiner le plant, heißt in der Landwirthschaft und beym Weinbau, die eingelegte Rebpflanze etliche Jahre ruhen lassen, daß sie Wurzeln bekomme, ehe man sie an den Ort versetzt, wo sie immer stehen bleiben soll.

*Aubour*, siehe Aubier.

*Aubour*, Aubours, Ebenier des Alpes; siehe unter Ebenholz.

*Aubrier*, Abereau, Hobereau, Stoßfalk, Lerchenfalk; siehe Falk.

* Auction, Licitation, Gant, Vergantung, Subhastation, Aufschlag oder Ausbietung, öffentliche Steigerung, Versteigerung, öffentlicher Ausruf, L. Auctio oder Subhastatio, Venditio sub hasta, Venditio publica, Fr. Vente publique oder Encan und Inquant, besteht darin, daß Güter, Waaren, Mobilien und Effecten, nachdem Zeit und Ort vorher bekannt gemacht worden, um einen Zusammenfluß von Käufern zu veranlassen, an denjenigen käuflich überlassen werden, welcher zuletzt,

nach erfolgtem Schlage mit einem Hammer oder Schlüssel, der Meistbietende geblieben ist. Zu Amsterdam werden alle Arten von Auctionen oder öffentlichen Ausbiet- und Verkaufungen, der Verkauf bey oder unter dem Becken, Fr. Vente au Bassin, genannt, weil man ordentlicher Weise auf ein kupfernes Becken schlägt, wenn man irgend eine Waare dem, der am letzten das meiste darauf geboten hat, zuschlagen und ausliefern will. Siehe Kabelung.

Die Auctionen geschehen entweder freywillig, und aus eigener Bewegung des Verkäufers, oder auf richterliche und gesetzliche Verordnung. Die freywilligen Auctionen geschehen sowohl mit allerley Gütern, Mobilien und Geräthschaften, deren man sich entledigen will, als auch mit ordentlichen Kaufmannswaaren, wie solches bey allen Handlungsgesellschaften insonderheit gewöhnlich ist, imgleichen in Seestädten bey den Ladungen zurückgekommener Schiffe, woran viele Rheder Theil haben. Ja einzelne Kaufleute pflegen zuweilen diese oder jene Sorten von Waaren durch eine öffentliche Steigerung zu verkaufen.

Die gezwungenen Auctionen, oder diejenigen, welche auf richterliche und gesetzliche Verfügung geschehen, finden zuförderst bey allen Schuldnern, die zur Bezahlung verurtheilt sind, wenn sie, oder ihre Erben, dem Urtheile kein Genüge leisten, Statt; sodann auch nach den Gesetzen bey allen Mobilien und Geräthschaften der Pupillen, die ohne Verringerung ihres Werthes und ohne Gefahr und Kosten nicht aufbewahrt werden können. Heutiges Tages ist auch in vielen Staaten gesetzlich verordnet, daß alle Mobilien und Geräthschaften einer Erbschaft durch eine öffentliche Licitation verkauft werden müssen, sobald mehr als ein Erbe vorhanden ist. Durch dieses heilsame Gesetz werden alle Schwierigkeiten und Streitigkeiten bey Theilung der Erbschaften gänzlich vermieden; es ist auch solches keinem Erben nachtheilig,

indem

indem ein jeder, der von seiner Eltern oder Anverwandten Sachen gern etwas behalten will, solches selbst ersteben kann. Diese durch Urtheile bey den Schuldnern, und durch Gesetze bey den Erbtheilungen verordnete Auctionen, mögen die Veranlassung gegeben haben, daß das ganze Auctionswesen in verschiedenen Ländern von den Justizcollegiis abhängt, da doch solches im eigentlichsten Verstande eine Polizeyanstalt ist, welche dem Zusammenhange des Nahrungsstandes zum Vortheil und Besten eingerichtet ist.

In den Seestädten und großen Handelsplätzen geschehen die Auctionen der Schiffladungen und Waaren gemeiniglich durch die vereideten Mäkler. In andern Städten sind besondere Auctions-Commissarien, Auctionatores und Ausrufer bestellt, die bey allen richterlichen oder gesetzlichen Auctionen gebraucht werden müssen. Und in verschiedenen Ländern ist verordnet, daß auch die freywilligen Auctionen durch dieselben geschehen müssen. Letzteres will Herr von Justi, im I. B. seiner Polizeywissenschaft, §. 775. nicht billigen. Allein, wenn man bedenkt, daß die Auctionscommissarien verpflichtete und autorisirte Leute sind, und also in zweifelhaften Fällen einen viel gültigern Ausspruch thun können, auch wegen ihrer Erfahrung und täglichen Uebung, die Auctionsgesetze und überhaupt das ganze Werk besser verstehen, als andere Leute, die mit dergleichen Geschäften selten und wenig zu thun haben: so ist es, zu Vermeidung vieler Unordnungen, allemal rathsamer, wenn die Auctionen durch besondere Commissarien verrichtet werden; zumal es auch in Ansehung der Kosten wohl auf eins hinaus laufen dürfte, man nehme diese oder jemand anders nach seinem Gefallen dazu.

Die Maßregeln, welche man bey der Einrichtung des Auctionswesens zu nehmen pflegt, ersieht man am besten aus den vorgeschriebenen Auctionsgesetzen selbst. Das königlich preußische Reglement und Justruction

für die Auctionatores, d. d. 12. Apr. 1756, findet man im Novo Corpore Constitutionum Marchicarum, To. 2. S. 58. f.; und einen Auszug davon liefert Bergius, im I. Bande seines Polizey- und Cameral-Magazins, S. 91—94.

Unter Kaufleuten in Seestädten werden ganze Schiffe bey brennender Kerze, wie sie es nennen, verkauft. Siehe Kerze.

*Aucuparia*, Sorbus sylvestris; siehe Eberäsche.

*Aucupium*, siehe Vogel-Fang.

*Audix*, siehe Salmiak.

* Aue, bedeutete vor alten Zeiten ein gewisses Stück Land, so an einem Strohm oder Fluß gelegen, und von solchem gleichsam eingeschlossen war, daher man noch die alten Namen, als: Allgau, Sundgau, Hennegau ꝛc. hat.

In Feldgütern, heißt Aue oder Au-Feld, L. Tractus vallensis, ein Stück Land, so in einem Grunde oder Thale, oder an einem Strohme, Flusse oder Bache gelegen, und mit Höhen umgeben ist. Die Auen von guter Art werden als eine Weide für das Vieh genutzet; und wo fruchtbares Erdreich sich findet, werden Aecker angelegt, und zu gehöriger Zeit bestellet. Diejenigen Auen, welche bloße Gründe und angenehme Thäler sind, und in einiger Entfernung von Flüssen liegen, bestehen gemeiniglich in einem fetten und starken, doch warmen und mürben Boden, welcher sich für alle Früchte und zu aller Witterung schicket, und sind die gesegnetesten und sichersten Felder; diejenigen Auen aber, welche um die Ufer der Ströhme liegen, sind gemeiniglich sehr lehmig, fest und bindend. Letztere sind nicht nur der Gefahr der Ueberschwemmung unterworfen, und also gar selten sicher, sondern gehen auch jenen wirklich in der Güte nach. Zwar wenn die Witterung ihnen favorisiret, sollten sie es jenen in der Tragbarkeit noch wohl zuvorthun, denn bey solchen Umständen ist ihr geiler Trieb oftmals ganz erstaunend, aber eben das ist das übelste dabey, daß sie

nicht

nicht alle Witterung annehmen. Erhalten sie nur ein wenig zu viel Nässe, so wird ihr lehmiger Boden dergestalt schmierig, daß man nicht gut mit ihnen umgehen kann. Trägt sich aber solches im währenden Schossen der Früchte zu, so wächst alles lager. Bleibt hingegen der Regen nur ein wenig aus, so wird ihr fester Lehm so hart, daß er weder mit dem Geschirre zu gewinnen ist, noch auch die etwa schon gesäete Frucht darunter aufgehen, am wenigsten aber sich recht bestocken kann. Sind auch solche Felder nur einmal ausgetrocknet, so muß es gewiß ein durchdringender, und zugleich anhaltender Regen seyn, wenn er anziehen, und sich auch nur bis auf die Wurzeln einsenken sollte. Ein jähiger Gußregen, der bald wieder vorüber ist, wird bey ihnen keinen andern Nutzen schaffen, als daß er solche vollends derb schlage, daß die nachher darauf fallende Sonne eine desto undurchdringlichere Cruste auf dieselben backen möge. Gemäßigte Regen, ob sie auch gleich noch so anhaltend wären, werden selten mehr thun, als daß sie dem Acker und dessen Frucht eine kühlende Erfrischung geben, und wenn sie auch durch die Fortdauer endlich noch bis auf die Wurzeln eindringen sollten, so sind sie doch nicht vermögend, der untersten Lage des Bodens die erforderliche fruchttreibende Feuchtigkeit zufließen zu lassen. So viel aber ist gewiß, wenn solcher Acker Anfangs die gehörige Winterfeuchtigkeit gehabt hat, und die Früchte schon zu solcher Höhe gelangt sind, daß sie selbst Schatten unter sich werfen: so widersteht nicht allein derselbe der brennenden Hitze, auf eine sehr lange Zeit, sondern es scheint auch, als ob er sich selbiger, zu desto schärferm Triebe und gedeihlicherm Wachsthume seiner Früchte bediente.

Allen denjenigen Acker, welcher außerhalb der Aue liegt, nennt man Heide-Feld.

*Avelaine*, Avelane, Aveline; siehe Haselnuß.

*Avelanéde* oder Valanéde, die Schale der Eichel, imgleichen der Kelch, worin die Eichel sitzt. Siehe Eiche.

*Aveline*, L. Avellana, die Haselnuß; und Avelinier, L. Corylus, die Haselstaude, siehe in H.

*Avellana Mexicana*, die Chocolate-Frucht; s. Cacao.

✡ *Avena*, Fr. Avoine, Aveine, Engl. Oats, D. Haber, Hafer, Haffer, Haver, ist eine jedermann bekannte Gattung der Sommerfrüchte. Er treibt einen Stängel mit verschiedenen Knoten, und sieht dem Weizen, sowohl an Blättern als Stielen, gleich. An der Spitze oder dem Obertheile des Halmes steht die Aehre, die man Riffe, Raspe oder Rispe nennet, worin lange, spitzige und weißliche Körner befindlich sind. Das Haberkorn ist etwas länger, als das Gerstenkorn; dieses ist dagegen dicker, als jenes. Ein Gerstenkorn hat allein so viel, als 2 Haberkörner, Mehl in sich, und an Schwere kann man in gutem Haber 3 Körner gegen 2 Gerstenkörner rechnen. Die Haberähre stellt im Kleinen einen ordentlichen großen Fichten- oder Tannenbaum vor, dessen unterste Aeste sich rings herum ausbreiten, die mittelsten weniger, und die obersten nur kurz, und die ganz obersten spitzig, in Form einer Pyramide, zeigen. Die untersten Haberähren-Ausschößlinge, Sprossen oder Rispen, haben mehrentheils 4 Aeste, die aus dem Stängel gewachsen sind, woran die stärksten 7, 8 bis 10, die schwächern 3, 4, 5 bis 6, auch mehrere Körner bringen; nach 2 bis 2½ Zoll höher hinauf, ist wiederum ein Ausschuß von dergleichen Sprossen oder Rispen, und zwar auf vorige Art, und weiter hinauf immer etwas kürzer, und nach einem Zoll höher am Gewächse auch eben also; noch höher nach der Spitze kommen wohl noch ein oder mehrere Ausschößlinge, oder kleinere und kürzere Sprossen; allein diese sind nicht so körnerreich, als die untersten, denn je weiter die Ausschößlinge, Sprossen oder Aeste in der Aehre hinauf kommen, desto

kürzer

kürzer sind die Gewächsstängel, und folglich sind auch nicht so viel Körner daran. Die untersten Ausschößlinge sind zuweilen $\frac{1}{4}$ Elle, und wenn der Acker gut und stark ist, auch wohl noch länger, vom Stängel ab gewachsen. Die Körner wachsen an langen schwachen Nebenstängeln, und gleichwohl sind dieselben so fest, daß gar selten ein Sprößlein mit seinen Körnern abbricht; sondern eher fällt das Körnchen aus der Spreu oder Hülse. Körner sind an einem Sprößlinge mehrentheils 2 und 2 bey einander; das eine ist lang, das andere kürzer; das kürzere ist am untersten Ende aus dem langen, vermittelst eines zarten Stielchens, heraus gewachsen. Zuweilen geschieht es, daß das kurze Körnchen mehlreicher und dicker, als das lange wird; auch benimmt das kurze Korn manchmal dem langen die Kraft ganz und gar, so daß das lange nur eine leere Schale ohne Mehl ist. Die Krinsen, welche die Körner haben, stehen, wenn 2 Körner beysammen sind, auf einem Sprößchen gegen einander gewachsen; ist aber nur ein einziges Korn am Sprößchen, so drehet es die Krinse oder Narbe nach dem Stängel. Die Samencapsel am Haber besteht allemal aus 2 Blättern oder Spreuhülsen; sie decken oder fassen entweder die zwey mit einander, oder auch nur einfach, gewachsenen Körner. Die Haberähren sind an Gestalt nicht alle einander gleich. Bisher habe ich von der Art, welche in zerstreueten Rispen nach Tannenbäume- oder Pyramidenart wächst, geredet; der sogenannte Barthaber hingegen hat nicht solche Aehren, sondern die Körner wachsen meist nach einer Seite, doch unten breiter, als nach der Spize. In der ersten Art Haber schießen die Aeste aus dem Hauptstängel nicht alle gleich rings herum, sondern übers Kreuz, abwechselnd, oder über einander, aus.

Der Flug- Wind- oder Wild-Haber, wilder Haber, Haberwarch, L. Avena semine nigro C. B. Avena fatua L. F. Avoine sauvage, wächst nicht in allerley

ley Boden; nicht in nassem schwerem, auch nicht im thonigen Harzlande. Er liebt leichten trockenen Boden und allerley gut Mittelland. Aus diesem Umstande ist begreiflich, warum er nach harten Wintern, und besonders, wenn das Frühjahr darauf naß ist, um so viel häufiger wächst, und alsdann beynahe alle Vorsicht und Mühe des Ackermannes zu Schanden macht; denn der Frost lockert den Boden auf, und die Nässe verursachet, daß auch der unter der Pflugschar liegende hervor keimet, und das ausgesäete Getreide bald überwächst. Er findet sich, wie anderes zu den Sommergewächsen gehöriges Unkraut, am häufigsten unter dem Sommer- selten unter dem Wintergetreide; es müßte denn letzteres sehr dünn und verwintert stehen, oder eine Fluth über die Stelle gegangen seyn. Er wird allzeit 14 Tage eher reif, als der Rocken, Weizen, Gerste und Haber, und fällt auch aus, ehe die andern Früchte geschnitten oder abgemähet werden, daher bekömmt man ihn nicht in die Scheune. Wenn letzteres wäre, so würde ihm der Ackermann bey weitem nicht so gram seyn, denn die Pferde fressen ihn gern. Aber das ist die Beschwerde, daß er sich aus dem Stroh macht, sobald er die Sense klingen höret. Eben daher aber ist auch leicht zu begreifen, wie seine Vermehrung zum Erstaunen ist; denn wenn dieses Jahr der 6te Theil meines Getreides Wildhaber ist, so fällt vollkommen so viel und mehr aus, als zur Besäung des ganzen Ackers nöthig wäre, wenn ich nichts als Wildhaber davon ärnden wollte. Wo er einmal in einer Flur herrschet, bekömmt man ihn leicht wieder, wenn man seinen Acker auch noch so sorgfältig davon gereinigt hat. Er ist leicht und rauch, mithin so gebauet, daß ihn der Wind heben und wegwehen kann. Artig ist es anzusehen, wenn man einige vollkommene Körner in eine warme Stube bringt, und alsobald auf einen Tisch, auf welchem sich keine rauche Decke befindet, hinlegt. Anfänglich werden diese Körner ganz ruhig liegen bleiben; sobald

sie

sie aber ihre an sich habenden Federlein oder gedreheten Grannen von sich strecken, laufen sie auf dem Tische hin und her, als wenn sie lebendig wären; welche Bewegung durch den subtilen Wind, der durch die Fenster hindurch dringt, oder durch das Schnauben der um den Tisch herum sitzenden Personen verursacht wird. Eben so geht es mit den Körnern auf den Aeckern, welche, wenn sie im trockenen und dürren Wetter ihre Federchen von sich strecken, gar leicht beweget, und wohl 200 und mehr Schritte fortgetrieben werden können. Sie laufen auf dem Lande hin und her, und bleiben nicht eher ruhig, bis sie hinter einem Klumpen Erde, wo sie vor dem Winde sicher sind, liegen bleiben.

Er geht meistens zu Anfange des May, doch manches Jahr auch früher auf, wenn nämlich der Acker vor Winter gepflügt ist; sonst wartet er, bis das Pflügen geschieht. Nach jedesmaligem Pflügen kömmt neuer Wildhaber nach. Ein Acker kann 2 bis 3mal in einem Sommer gepflügt werden, so daß fast alles Unkraut, welches beym Pflügen grün war, verdorret; dennoch aber wächst immer neuer Wildhaber. Er ruhet auch von einem Jahre zum andern. Wenn Wintergetreide ausgesäet, oder ihm sonst die Jahreswitterung nicht anständig ist, wartet er auf Sommergetreide und auf bessere Zeit. Der gemeine Mann glaubt, daß die Körner, welche an den untersten Rispen sitzen, das erste Jahr, die übrigen aber so, wie sie gegen den Gipfel der Aehre zu, immer höher über einander hängen, um so viele Jahre später aufgehen.

Die bisherigen Mittel zu Tilgung dieses schädlichen Unkrautes, sind theils sehr unvollkommen, theils zwar sicher, aber nicht von allgemeiner Anwendung. Sonst würde gewiß der Wildhaber längst ausgerottet seyn, da der Ackermann keiner Art von Unkraut mehr feind ist, als diesem, welches ihm oft seine Aernde dergestalt verdirbt, daß er nicht viel mehr, als die Einsaat von

seinem

seinem Getreide, und noch dazu ein taubes und schlechtes Korn, wieder erhält, oder wohl gar, welches noch kläglicher ist, genöthigt wird, seine Gerste samt dem Wildhaber abzumähen, und zu Heu zu machen. Indessen müssen doch gegen ein so wichtiges Uebel alle mögliche Gegenmittel zur Hand genommen werden.

1) Man kann den Boden so tractiren, daß er zur Erzeugung des Wildhabers beynahe ungeschickt wird. Ein sicherer Weg, aber ein schlechtes Stück für einen Ackermann! Die Kunst besteht darin, daß man den Acker recht fest werden läßt, und so wenig als möglich pflügt. Mit dieser Manier kömmt einigermaßen überein, daß man den Acker, besonders wenn er nicht allzu weit von Dörfern entlegen ist, den Winter über ungestoppelt liegen läßt, damit der ausgefallene Same auf der Oberfläche bleibe, und währendem Froste von Mäusen, Vögeln und allerley Ungeziefer verzehrt werde. Die Methode ist nicht unrecht; nur ist es dem Acker nicht vortheilhaft, wenn er nicht zur rechten Zeit gestoppelt wird; und man erreicht auch den vorgesetzten Zweck nicht, wenn die Aecker den Winter durch mit Schnee bedeckt sind.

2) Man kann sich mit der Aussaat des Getreides zuweilen darnach richten, daß der Wildhaber nicht aufkommen kann. Weizen und Rocken halten ihn für das Jahr zurück. Ein gleiches thut manchmal auch die frühzeitig gesäete Gerste; denn da der Wildhaber meistens erst zu Anfange des May hervorkömmt, so ist es, unter gewissen Bedingungen, die nur nicht allemal des Ackermannes Gewalt sind, möglich, daß die Gerste einen solchen Vorzug vor dem Wildhaber gewinnet, daß dieser zurück bleiben muß. Wenn der Winter hart gewesen, und das Frühjahr naß ist, und der Acker, wie man sagt, die Trift, das ist: Fruchtbarkeit und Fettigkeit hat, und wo man, wenn es möglich ist, den Samen zuvor einquellen und einbeizen kann, daß er desto eher aufgeht, da glaube ich, daß man die frühe Aussaat

zum

zum Gegenmittel gegen den Wildhaber allzeit wagen könne, und besser fährt, als mit der Spätbestellung. Nur kömmt es eben, wie bey letzterer, mit auf die Witterung an. Erreicht man seinen Zweck, so hat man für das Jahr eine bessere Aernde. Uebrigens ist es bloß eine Palliativeur

3) Es giebt Getreidearten, zwischen welchen man den Wildhaber aufwachsen läßt, die aber eher reif werden, als dieser zum Ausfallen kömmt. Daher dann, weil beydes mit einander abgemähet wird, theils keine neue Aussaat in den Acker, theils der Wildhaber in die Scheune kömmt, und man kann ihn alsdann zum Nutzen anwenden. Nur Schade, daß solcher Getreidearten nicht mehrere sind! An manchen Orten bauet man in dieser Absicht den Augusthaber, und will guten Nutzen davon gehabt haben. Anstatt dessen ließ jemand den englischen sogenannten schweren Haber ins Feld säen. Dieser kam im Reifen dem wilden Haber zuvor, und übertraf sowohl den gemeinen weißen, als auch den Augusthaber, in Körnern. Es stand viel Wildhaber dazwischen. Sobald aber der englische Haber reif war, ließ er denselben samt dem Wildhaber abmähen, und es war noch kein Korn vom Wildhaber ausgefallen. Er erhielt beym Dreschen von einer guten halben Metze englischen Haber Aussaat, 4 Metzen englischen, und zugleich 3 Metzen Wildhaber. Diese 3 Metzen Wildhaber konnten sich doch auf das künftige Jahr nicht wieder aussäen, und er ließ damit die Pferde füttern, anstatt daß unter andern Haber der Wildhaber jederzeit ausfällt, und man fast nichts davon als das leere Stroh in die Scheunen bekömmt. Hiebey aber ist zu bemerken, daß man den englischen Haber nicht in solche Aecker säen muß, wo er vor dem Wildhaber gar nicht aufkommen kann, sondern wo der Acker entweder nicht gar zu stark besamet, oder durch andere Mittel schon etwas gereinigt ist, zum Nachsetzen, wenn man den Feind auf der Flucht hat.

4)

4) Eine andere Manier ist auch nicht zu verwerfen, wenn man den Wildhaber entweder vorher, oder sobald er schosset, zur grünen Viehfütterung anwendet, oder zu Heu machet. Wenn, anstatt der altgothischen oder barbarischen Gewohnheit der geschlossenen Felder, ein jeder den freyen Gebrauch der Brache hätte, so könnte mancher, der seinen Acker überall voll Wildhaber hat, denselben erst als eine Wiese nuzen, und würde seinen Acker dadurch vielleicht eben so gut reinigen, als durch alles Abhüten und Auflockern mit dem Pfluge geschiehet. Außer den Brachjahren mähet man, wie schon erwähnt worden, zuweilen im äußersten Nothfalle Getreide und Wildhaber ab, und macht Heu davon. Ein geschickter Hauswirth säet zuweilen Erbsen in Wildhaberäcker, und läßt, wenn die Erbsen aufwachsen, die Lämmer auf solche Gebreiten treiben. Diese rühren die Erbsen nicht an, sondern fressen den Wildhaber so lange weg, bis die Erbsen die Oberhand gewinnen, und den Wildhaber für das Jahr unterdrücken. Auch der einfältigste Ackersmann weiß den Vortheil, daß man wildhaberige Aecker mit Wicken zu grünem Viehfutter besäen müsse; und es ist noch bey einigen ein Einwurf gegen die Kleeausaat, daß man Wickenfutter säen müßte, um die Aecker zu reinigen.

5) Das Ausgäten thut auch seine Dienste. In dieser Absicht muß man Gewächse aussäen, zwischen welchen gegätet werden muß; als: Lein, Rüben, Möhren ꝛc. Nur daß dieses Mittel alle Jahre bey gar zu wenigen Aeckern anzuwenden ist.

6) Hieher gehört zugleich der Anbau solcher Gewächse, zwischen welchen gerodet wird; Kohl, Kartoffeln, Kohlrüben ꝛc. Das Roden zernichtet den Wildhaber, und wenn auch zwischen dem Kohl hin und wieder ein Halm aufkäme, kann man ihn leicht ausziehen lassen.

7) Nicht minder thut die Sommerrübsaat ihre Dienste. Sie wird spät bestellet, und man zerstört

also

also vorher den Wildhaber durch fleißiges Pflügen und Egen.

8) Endlich sind Brache und Spätbestellung die Mittel, zu welchen man das meiste Vertrauen hat, und am gewöhnlichsten seine Zuflucht zu nehmen sucht. Diese Mittel helfen; sie helfen aber nicht völlig, nicht immer. Die Erfahrung bezeugt, daß in denen Feldern, welche allzeit um das dritte Jahr brache liegen, nicht weniger Wildhaber steckt, als in den Jahrfeldern, welche alle Jahre bestellt werden; daher erkennt man, daß das Brachen an sich selbst den Wildhaber nicht ausrotte, sondern, wenn es ein Mittel dagegen seyn soll, es darauf ankomme, wie, wann und wie oft gepflügt wird. Denn man darf sich nicht vorstellen, daß etwann das Abhüten währender Brache den Wildhaber zerstöre. Mancher denkt, wenn er ein Paarmal mehr pflüget, als andere Leute, so will er den Wildhaber zum Weichen nöthigen. Es kann gerathen; aber es ist auch öfters fehl geschlagen. Daher der gemeine Mann sagt, wer den Wildhaber am strengsten verfolge, den verfolge er desto ärger wieder. Das macht, daß durch das Auflockern des Bodens der Wildhaber in den Stand gesetzt wird, sich desto ärger zu bewurzeln; wenigstens hat der, welcher im künftigen Jahre aufgehen will, einen desto besser zubereiteten Boden. Die Erfahrung ist richtig. Es ist indessen nicht zu läugnen, daß das Pflügen ein gutes und nothwendiges Gegenmittel gegen den Wildhaber sey. Es kömmt aber darauf an, daß durch den Pflug und die Ege der aufgehende Wildhaber theils zerrissen, theils auf die Oberfläche gebracht und von der Sonne gedörrt werde. Daher muß man 1) pflügen, wenn der Wildhaber noch ganz jung, und seine aufsprossende Halme einem Zwirnsfaden ähnlich sind, daß sie leicht zerschnitten und zerrissen werden können. Wenn er sich erst bestocket hat, so zertheilt man die Stauden, und es wurzelt sich leicht eben so

viel wieder an, als man etwann zerstört hat. Was einmal jung zerissen ist, gehet nicht wieder auf, man pflüge auch bey welcher Witterung man wolle. 2) Muß man auf gut Wetter und Sonnenschein sehen, wenn er verdorren soll; und wenn das Wetter gut bleibt, einige Tage nach einander egen, bis alles, was nicht etwann mit dem Pfluge ganz untergebracht worden, Heu und Pulver ist.

In der Brache, auch wo man sonst Sommerrübesamen säen will, hat ferner das wiederholte Pflügen den sichtbaren Erfolg, daß man vielen Wildhaber zum Aufgehen bringt, welcher sonst im folgenden Jahre erst aufgegangen seyn würde. Man ist aber deswegen für das folgende Jahr noch nicht ganz frey. Denn wenn auch alles, was in diesem Jahre keimet und aufgeht, den Winter über zu Grunde geht, so liegt doch sehr viel Gesäme in dem Acker, daß immer noch genug für das folgende Jahr übrig bleibt.

Die späte Bestellung des Sommergetreides ist auch nicht allemal nützlich, und man ist, bereits erwähnter Maßen, mit der Frühbestellung, unter gewissen Umständen glücklicher. Bestellt man spät, so hat man insgemein flaches und schlechtes Korn; das ist schon ein Schade. Allein der Wildhaber wird auch nicht sicher dadurch getilget, und alsdann ist der Schade noch größer. Bestellet man zu Anfange des May, so zerreißt man mit dem Pfluge vielen Wildhaber, aber es ist alsdann noch viel zurück, welcher nachkömmt. Wartet man bis in die Mitte des May, so hat sich der Wildhaber bestocket, und das Pflügen ist ihm so gut, als wenn er umgepflanzt würde. Folgt ein Regen, so klebt alles wieder an, und wächst hernach desto muthiger.

Man pflügt gemeiniglich den bestellten Acker, sobald man allzu vielen Wildhaber unter der aufgegangenen Saat wahrnimmt, wieder um, wofern die Jahrszeit noch nicht allzu spät ist; und dieses geht an, ohne daß man

eine

eine neue Aussaat von Getreide daran wagt. Denn da der Wildhaber mit der Wendefurche etwas tiefer untergebracht ist, als die Gerste oder Haber bey der Saatfuhre: so faßt man mit dem Pfluge unter die Wurzeln des Getreides, daß solches zwar umgestürzt, aber nicht zerschnitten wird. Vom Wildhaber hingegen wird sehr vieles zerschnitten, oder weil er schon länger ausgewachsen ist, als das keimende Getreide, heraus geegt, um zu verdorren. Nach Beschaffenheit der Umstände, wenn man fürchtet; daß die Saat Schaden gelitten, oder wofern man dieses Verfahren zweymal wiederholen müßte, giebt man dem Acker noch den halben Samen nach. Ja zuweilen wird beydes mit einander umgepflügt und ausgeeget, und der Acker aufs neue mit der völligen Aussaat bestellt.

Aus diesem allen sieht man, daß in der ganzen Ackerwirthschaft kein scepticischer Ding ist, als der Wildhaber. Ich will also zeigen, wie man sich alle diese bisherigen Anmerkungen zu Nutze machen müsse, um ihn, da er sich nicht mit Gewalt tractiren läßt, methodisch und standhaft zu verfolgen. Es kömmt vornämlich darauf an, daß man sich nicht vorstelle, man wolle den Wildhaber allemal gleich in einem Jahre, oder durch einen Versuch, aus dem Acker bringen. Denn der Same liegt in allzugroßem Ueberfluß darin, und man kann ihn nicht sämtlich in einem Jahre zum Aufgehen bringen. Je mehr man aber zum Aufgehen bringen kann, desto besser ist es; nur muß man dahin sehen, daß er sich nicht wieder besame, und beym Pflügen und Egen, so viel möglich, auf trockne Witterung Acht haben, damit das Aufgegangene, was nicht mit dem Pfluge zernichtet wird, doch größtentheils verdorre, und sich nicht aufs neue bestaude. Demnach muß man den Schaden, den der Wildhaber an der Aernde, es sey auf eins, oder mehrere folgende Jahre, verursachen würde, gegen denjenigen abwägen, den der Gebrauch einiger Gegenmittel nothwendig mit

sich führt, damit man desto herzhafter ein kleineres Uebel, statt eines größern, erwähle. Vor allen Dingen aber muß man den Acker etliche Jahre nach einander mit solchen Getreidearten besäen, die theils den Wildhaber nicht aufkommen lassen, theils zeitiger abgemäht werden, als der Wildhaber ausfällt, theils mit solchen Gewächsen, zwischen welchen er ausgegätet oder durch die Hacke verderbt werden kann. Dergleichen Bestellung wäre nach der Brache, Weizen. Im folgenden Jahre Lein, darnach Rocken, endlich wieder Brache, und so fort. Oder 1. Weizen, 2. englischer Haber, 3. Brache, 4. Rocken, 5. Mohrrüben, 6. wieder Brache. Kurz, man kann immer mit Brache, Winterfrüchten, und solchen Sommergewächsen, als: englischem Haber, Augusthaber, Sommerrübsen, Kartoffeln, Möhren, Lein, Kohl, Wickenfutter ꝛc. abwechseln. Die Erfahrung zeigt den Nutzen dieser Methode. Wo man in der Nähe von Städten alles Ackerland wie Gartenland tractiren kann, hat man wegen des Wildhabers keine Sorge. Das Graben, Hacken, Gäten, und verschiedene bald die Oberhand gewinnende Gewächse lassen ihn nicht aufkommen. Von letztern hat man besonders die Schminkbohne zu Tilgung allerley Arten von Unkraut sehr vorzüglich befunden, mit welcher, besonders der Staffelbohne, sich die so verdrießliche Weißwurzel (Campanula rapunculoides), die sonst eine Plage der Gärtner ist, und viele andere Arten von Unkraut, sehr glücklich ausrotten lassen. Die allerbequemste und sicherste Art ist endlich die Bestellung eines mit dem Wildhaber allzusehr behafteten Ackers mit perennirenden Futterkräutern. Die ersten Paar Jahre geht der Windhaber mit auf, und wird etlichemal mit abgemäht, welches der Fütterung im mindesten nicht schadet, sondern solche dem Viehe desto angenehmer und verdaulicher macht. Nachher sieht man keinen Wildhaber weiter, und wenn nach 10 oder 12 Jahren der Acker wieder umgepflügt und

mit

mit Getreide bestellt wird: so hat man auf etliche Jahre von dem Wildhaber keine Noth, wenn nur von des Nachbarn Acker keine neue Einsaat wieder zugeführt wird.

K. Abhandlung vom Wildhaber, st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. XI. Th. S. 185 — 200.

Vom Wildhaber, s. auch Leipz. Samml. VII B. S. 411. J. A. Grotians Land- und Gartenkalender, 2 Th. S. 161 — 132, und C. Reichards Land- und Gartenschatz, 3 Th. S. 31 — 36.

Vom Tauben- oder Gauch-Haber, L. Avena fatua oder sterilis, Aegilops, Fr. Fetu oder Avoine sterile, siehe Schwingel.

Der Grau-Haber unterscheidet sich in 2 Sorten, nämlich 1) den Halbrecht, und 2) den Bart- oder Rauch- oder Purr- oder Sand-Haber, welcher sonst auch den verächtlichen Namen Mückenbein führt. Bey diesem sehen die Aehren einem großen Husaren- oder Grenadierbarte, welcher am Backen breit und dick, vorwärts aber schmäler und spitziger ist, nicht unähnlich; doch hat von einem solchen Barte der Haber nicht seinen Namen, sondern vielmehr, weil das Korn viel Bart, oder langes, auflockerndes und leichtes an sich hat; denn auf den langen Körnern ist auf der runden oder glatten Seite ein recht langer Grahn oder Grachel, wie ein starkes Pferdehaar, gewachsen, welcher im Fort- oder Zumessen, viel im Maße vortheilt, oder Auflockerung macht. Der Rauchhaber wird häufig in schlechtem Lande gebaut, giebt wenige, aber wohlschmeckende Grütze, und füttert ungemein gut. Dabey hat er noch diesen Vorzug, daß, weil er viel Frost vertragen kann, ja, es ihn gar nicht hindert, wenn er auch abfrieren sollte, man ihn daher sehr zeitig säen kann. Das ganz schlechte Sandland würde den Kleebau bey brennenden Jahren, in welchen der zu starke Dünger mehr schadet, als hilft, so ungewiß als kostbar machen; der Bau des Rauchhabers hingegen ist gewisser. Man nehme 1) alle 14 Tage 1 Morgen, 2, 3, 4mal nach dem Verhältniß

des Viehes und Saatlandes; 2) nicht das beste Land, aber auch nicht todten rohen Sand, sondern mittelmäßiges Sandland und Dünger. 3) Am Ende des Märzes kann derselbe schon gesäet werden. 4) Man säet ihn dicker, als gewöhnlich. 5) Man mischt auf 1 Morgen $\frac{1}{8}$ Metze kleine schwarze sogenannte Vogel- oder Schirwicken darunter. 6) Ehe er schoßt, in den letzten Tagen des Maymonats, wird er abgemäht, und kömmt noch einmal wieder; ja in gutem Lande und günstiger Witterung wohl das drittemal, aber kurz, und fein von Stängeln. Beyde Aernden, nebst der dritten, wenn sie folgt, geben überaus vieles und kräftiges Futter, grün und trocken gemacht, weil solches recht in der Kraft gemäht wird; insonderheit die Wicken, welche so gut als das beste Heu, und oft noch besser, sind. Dieser Haberbau hat vor dem Kleebauen gewisse Vorzüge; denn 1) nimmt der Haber mit schlechterm Lande und wenigerm Dünger vorlieb; 2) die Saat ist nicht so kostbar; 3) schickt sie sich für alle Oerter, und vornämlich gut für Leute, die kein anderes als Moor- und Heidegras zur Weide haben, welches nach Johannis keine Kraft mehr hat, und schon vor Johannis nur wenige. 4) Ist bey dem Haberbau, grün und trocken gefüttert, weniger Mühe und Gefahr. Der Klee muß in Laken oder Körben eingetragen werden, brennt sich leicht, und so ist er ein Gift; der Haber hingegen wird in Garben eingebunden, und läßt sich mehr und bequemer tragen. Der Klee ist auch an sich schwer zu trocknen. Ist es naß Wetter, so verfault er auf dem Halme, wird in Schwaden gelb und schwarz, und verliert seine Kraft; der Haber hingegen kann mehr Regen vertragen. Ist es zu heiß, so brennen die kleinen Blätter und Kleeblumen zu Pulver, so daß man nur die groben Stängel ärndet, welche das Vieh verschmäht. Der Klee ist so zart, daß er nicht viel betreten werden will, welches man doch nicht füglich verhüten kann; die Kleestaude wird davon zerquetscht, daß sie einfault

und

und stirbt: der Haber hingegen ist nicht so weichlich, sondern kann in diesem Punct schon etwas vertragen. Der Klee, wenn man ihn zum Winterfutter trocknen will, verursacht viel Mühe; mäht man ihn zu jung und zu früh ab, so fällt er sehr zusammen; läßt man ihn zu alt werden, so hat er grobe Stängel, wonach das Vieh nicht sonderlich lüstern ist: beydes darf man bey dem Haber nicht befürchten. 5) Giebt das Haberfutter eine nicht so wässerige Milch, und folglich mehr Butter, als die viele Kleegrufe, und weil solches von Geile nicht allzu stark, wie der Klee, ist, so verzehrt das Vieh selbiges, grün und trocken, rein auf; den Klee hingegen nicht.

Von dem Anbaue des sogenannten Purrhabers in dem leichten Boden der Sandgegenden, und dessen Nutzen, s. im 5 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Phil. Ernst Lüders Abhandlung von dem Anbau des Purrhabers in dem leichten Boden, und dessen vorzüglichen Nutzen, s. in dessen Abhandl. und Bedenken über das Ackerwesen ꝛc. Flensb. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 269 — 280.

Hrn. Amtm. Neumanns Bemerkungen vom Rauchhaber: s. im 164 St. der öconom. Nachr. 1762, 8. S. 529 — 531. Von dem seeländischen Sandhaber, s. die 2 Samml. des I. B. der Kön. Großbritt. Churf. Brschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachr. ꝛc. Zelle, 1769, 8. S. 117 — 120. und 3 Samml. S. 330 — 332.

Tolle, vom Anbau des rauhen Habers auf dem Sande: s. in derselben II B. 3 Samml. S. 342 — 345.

Der Schwarz-Haber, L. Avena nigra *C. B.* & *I. B.* sylvestrior nigra *Cæsalp.* wird wiederum in zwo verschiedene Sorten eingetheilt. Die erste ist der sogenannte Augst- oder August-Haber, welcher kohlschwarz an Farbe, nicht allzudickschälig und so vollkommen an Körnern ist, daß er vielmals der nicht zum besten gerathenen Gerste nicht viel nachgiebt, sonderlich, da seine Körner ziemlich rund fallen. Er hat, sonder Zweifel, den Namen vom Augustmonat, zu dessen Anfang, oder wenigstens in der Mitte, er zu seiner vollkommenen Reife gediehen ist, ob er gleich noch sehr spät gesäet werden kann; und er würde nothwendig allen übrigen Arten des Habers vorzuziehen seyn, wofern nicht dieses besondere

Risico dabey wäre, daß ihn, bey dessen herannahender Reife, auch ein mäßiger Wind völlig ausschlagen könnte, oder zur Aerndezeit, auch nur 24 verabsäumte Stunden, ihn nicht mehr in den Rispen, sondern auf dem Felde liegend, anträfen.

Die zweyte Sorte des Schwarzhabers ist der Eichel-Haber, welcher vermuthlich diesen Namen von seiner harten Schale hat, welche, in gewissem Grade, der Schale einer Eichel noch wohl zu vergleichen ist. Die äußere Schale ist zwar schwarz, doch übertrifft ihn der Augsthaber noch an Schwärze; und dazu sind auch in diesem Habergeschlechte niemals alle Körner kohlschwarz, sondern im Gegentheil sehr viele davon so weiß, als der schönste Weißhaber; gleichwohl aber sind und bleiben auch diese weißen Körner ein vollkommener Eichelhaber; ja, man bemerkt zuweilen, daß in fettem Boden, und bey, durch untermischten Regen, temperirter Witterung, weit mehrere weiße Körner gewonnen werden, als sonst in magerm Boden und trockenern Jahren geschieht. An Körnern ist dieser Haber, nach dem Augsthaber, unter allen der vollkommenste, und muß der Weißhaber, der doch sonst zuweilen auch sehr schön ist, besonders gut gerathen seyn, wenn er ihm an Größe etwann beykommen soll. Dem innerlichen Gehalte nach ist er zwar noch wohl reicher, als der Weißhaber, doch aber auch etwas härter, als dieser, welches jedoch seine wahre Güte eher vermehrt, als verringert, indem er dadurch nahrhafter wird, und die Pferde, bey einerley Quantität des Futters, bey dem Eichelhaber allemal besser, als bey dem Weißhaber, zu gedeihen pflegen. Noch härter aber ist die äusserliche Schale, indem diese Sorte Haber, unter allen übrigen, der dickschäligste ist. Er ist daher auch nur bey jungen und muntern Pferden, und die in ordentlicher Wartung stehen, mit Nutzen zu füttern; für alte abgetriebene Acker- oder Fuhrmannspferde aber, und denen öfters nicht einmal die nöthige Zeit zum Fressen gegönnt

gegönnt wird, ist er freylich nicht. Uebrigens haben die Körner keinen sogenannten Bart, als der eigentliche Barthaber, sondern sind so glatt, und von eben der Proportion, als der Weiß- oder Grauhaber. Er wird zwar zu einerley Zeit, als der andere Haber, gesäet; es ist aber besser gethan, wenn man den Eichelhaber etwas bey Zeiten in die Erde bringen kann. In dem Auswurfe beobachtet man gleiche Maß, als mit allem übrigen Haber; nur muß man dabey gehörig auf die Größe der Körner sehen. Den Boden darf man nicht anders wählen, als man ihn zu anderm Haber nimmt. Ein gutes geschlachtes Kornland ist ihm allerdings am angenehmsten; und je tragbarer das Feld ist, desto besser geräth er auch nach der gemeinen Eigenschaft alles Getreides. Er nimmt aber auch andern bequemen Boden an, wie man ihn dann auch in einem etwas steinigen, doch tragbaren Felde an Rispen und Körnern sehr vollkommen findet, ob er gleich übrigens etwas dünner, als gehörig, steht. Mit kaltem und sehr nassen Boden aber ist er doch nicht recht zufrieden, indem er darin leicht versauert, und gern zweywüchsig wird. Ueberhaupt liebt er zwar ein trocknes und warmes Land mehr, als ein feuchtes, es muß aber bey seiner Wärme auch nicht allzu locker seyn, daher nicht zu rathen stände, ihn auf den bloßen Sand zu bringen. Eine der Haupttugenden dieses Habers ist wohl diese, daß er das Feld, nach Art des andern Habers, weder wüstet, noch aussauget, sondern man findet im Gegentheil das Stoppelfeld davon in allen Jahren besonders mürbe und locker, verspürt auch sonst keine mehrere Auszehrung, als sonst etwann von dem ordinären Winterkorn. Das Stroh am Eichelhaber ist zwar etwas stärker und härter, als am Weiß- oder Rauchhaber; der Unterschied aber ist doch eben nicht so gar beträchtlich. Die Rispen hingegen sind allemal um ein ansehnliches größer und vollkommener, als bey den übrigen beyden Sorten. Unter die Vorzüge des Eichelha-

chelhabers ist ohne Zweifel auch dieser mit zu zählen, daß ihm das Wild auf dem Felde nicht so viel Abbruch thut, als dem andern Haber. Ob es ihn etwann zu hart, oder sonst nicht nach seinem Geschmacke findet, will ich nicht untersuchen; unterdessen ist die Sache an sich selbst gewiß. Wer ihn mit Vortheil einärnden will, muß ihn auch zu seiner rechten Reife gelangen lassen, und er darf nicht eher gehauen werden, als bis die Körner vollkommen schwarz, und die Schlossen weiß werden. Denn anstatt, daß er sonst im Schwade reifen sollte, wie man etwan vom andern Haber, doch meines Erachtens ebenfalls ohne Grund, wie ich weiter unten zeigen werde, vorgiebt: so welkt er vielmehr, wenn er unreif gehauen worden, gar sehr ein, behält eine bleiche lichtbraune Farbe, und wird über die Massen spitz und dürftig. Es hat auch bey ihm mit dem Ausfallen bey weitem die Gefahr nicht, als etwan bey dem Augusthaber, und 4 bis 5 Tage nach seiner vollkommenen Reife erhält er sich noch ganz fest in den Rispen. Ja, er muß ebenfalls nach dem Hiebe noch einige Tage im Schwade rösten, damit er sich im Drusch abschlage, und aus den Schlossen gehe.

Gemeiniglich wird er zu Anfange des Augusts, und also noch in der Kornärnde, oder wenigstens mit dem Sommerkorne zugleich reif. Mithin bedarf er zu seiner Reifung beynahe 4 Wochen weniger Zeit, als der Weißhaber, welches auch wohl die Haupturfache ist, warum dieser Eichelhaber im meißnischen Erzgebirge so stark erbaut wird, weil in dasigen Gegenden die Kälte gemeiniglich so zeitig eintritt, daß das andere Getreide nicht einmal zu seiner Reife kommen kann. Zudem wird daselbst auch viel Haberbrod gegessen, wozu sich dieser Haber, seiner großen und mehlreichen Körner wegen am besten schickt. Was endlich das Verhältniß des Eichelhabers gegen die andern Haberforten, sowohl die Schocke, als den Ausdrusch betreffend, anbelangt:

langt: so ist zwar gewiß, daß der sogenannte Barthaber unter allen Arten der ergiebigste ist; denn ob er gleich noch so wenig Schocke bringt, so ist doch hingegen der Ausdrusch oftmals ganz erstaunend. Gleichwohl ist und bleibt es an sich die schlechteste Sorte des Habers, welcher auch nur an denjenigen Orten erbaut wird, wo kein anderer wachsen will. Ich will also jezt auch nur die beyden bessern Sorten, nämlich den Schwarz- und Weißhaber gegen einander vergleichen. Und da findet sich gemeiniglich, daß der Weißhaber zwar mehr an Schocken, der Schwarzhaber aber mehr an Körnern bringt. Man kann nämlich in Mitteljahren auf 1 Scheffel Dresdner Maß Aussaat Weißhaber, 1 Schock, 3 Mandeln zur Aernde rechnen. Auf 1 Scheffel Eichelhaber aber gewinnt man nicht mehr als 1 Schock, 2 Mandeln. Hingegen drischt man aus einem Schocke Weißhaber nur 4 Scheffel; aus einem Schocke Schwarzhaber aber 5 Scheffel aus. Wenn man nun also rechnet:

1 Scheffel Aussaat Weißhaber bringt
1 Schock, 3 Mandeln, à 4 Scheffel Ausdrusch,

thut 7 Scheffel;

1 Scheffel Aussaat Eichelhaber bringt
1 Schock, 2 Mandeln, à 5 Scheffel,

thut 7 Scheffel, 2 Viertel:

so findet sich, daß man an einem Scheffel Aussaat Eichelhaber noch 2 Viertel mehr gewinne, als an einem Scheffel Aussaat Weißhaber. Die Ursache dieses Ueberschusses aber ist in der Vollkommenheit der Rispe und Größe der Körner zu suchen. Und überhaupt bemerkt man, daß je dünner der Eichelhaber auf dem Felde steht, er desto vollkommener an der Rispe werde.

Endlich ist noch anzumerken, daß ¾ Meze Eichelhaber am Gewichte gleich eine ganze Meze Weißhaber austrägt, welches zu der Zeit, wenn der Miliz die Natural-

turalverpflegung zugewogen wird, in der Quantität schon etwas beträgt, auch ohne Bedenken mitgenommen werden kann, weil die Güte der Körner den Abgang am Maße reichlich ersetzt.

Nachricht vom Eichelhaber, st. im 10. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 732 — 741.

Der nackende oder nackte Haber, L. Avena nuda, wird meistentheils nur in England gebaut. Dort hat man schon vor Alters in der Provinz **Kent** von der Cultur dieses Gewächses nützlichen Gebrauch gemacht, wie aus Lobel's adversariis stirpium, S. 9. erhellt. Nach Ray's Zeugnisse in synopsi stirpium britannicar. ed. 3. p. 389. geschieht es auch in der Provinz Cornwall, wo ihn die Einwohner Pillis oder Pilcorn nennen, und nicht geringer, als den Weizen, verkaufen. In Millers Gärtnerlexicon Th. 1, S. 321 der deutschen Uebersetz. in 4. ist folgende Nachricht davon befindlich: „Der nackte Haber ist seltener, als die übri„gen Sorten, besonders in den südlichen Theilen von „England. In den nordlichen Theilen von England, „Schottland und Wales aber, wird selbiger in Menge „gebaut. Man schätzt diese Sorte besonders deswegen, „weil sich die Körner rein aus den Hüllen dreschen las„sen, und nicht erst in die Mühle gebracht werden „dürfen, wo man Habermehl oder Grütze macht. „Man bekömmt zwar von einem Morgen Landes an „Körnern nicht so viel, als von dem gemeinen Haber, „weil die Körner klein und nackt sind, und also in dem „Maß näher zusammen gehen; allein, was am Maße „se abgeht, wird durch seine Güte wieder ersetzt." Hiebey ist zu bemerken, daß der Uebersetzer dieses Lexicons, diesen Haber Augusthaber genannt hat; allein, es sind dieses zwo unterschiedene Arten.

Der nackte Haber unterscheidet sich von diesem und allen übrigen dadurch, daß das Samenkorn gleichsam nackend sitzt, d. i. außer seiner eigenthümlichen sehr zar-

ten

ten Schale, keine dergleichen spelzenartige daran fest verwachsene Bedeckung hat, wie die übrigen Arten des Habers. Er ist eine natürliche Habergrütze, bey dessen Anbau man aller Mühe und Arbeit überhoben seyn kann, welche diese nahrhafte und gesunde Speise erfordert, wenn sie aus einer oder der andern Art von Haber, durch die Absonderung der Hülsen vom Mehle auf der Mühle, zum Gebrauch in der Küche geschickt gemacht werden soll. Es wird bey diesem Haber, welcher aus lauter Mehl ohne merkliche Hülse besteht, nichts als das bekannte Küchengeschirr, der Durchschlag, erfordert, um ihn so zur Speise zuzubereiten, wie die durch die Kunst verfertigte Habergrütze. Das von diesem gedörrten Haber gebrauete Bier preist **Lobel**, a. ang. O. für das allerbeste an.

Dan. Gottfr. Schrebers Nachr. von dem sogenannten nackten Hafer, der ökonomischen Societät zu Leipzig bey der allgem. Versamml. d. 7 May 1765 vorgelesen: ist. n. e. Kupferabbild. in dessen neuer Cameralschr. V. Th. Halle, 1766, 8. S. 333 — 340.

Was endlich den **Weiß-Haber** betrifft, so unterscheidet sich derselbe in den schweren oder englischen, und den ordinären oder gemeinen Haber. Der schwere oder englische Haber, unterscheidet sich in der Größe und Mehlreichheit der Körner vor allen andern Arten des Habers sehr, wie man dann auch gegen diese in der Fütterung nur die Hälfte braucht, oder sonst die Pferde damit überfüttern würde. Herr Pr. **Schreber** hat diesen Haber gegen Gerstenkörner von der besten Art abgewogen, und den Haber allzeit schwerer als die Gerste, befunden. Bey etlichemal mit vollen Körnern angestellten Versuchen, ist gemeiniglich zwischen 50 vom Haber, und 60 von der Gerste, eine Gleichheit gewesen. Eine ausführliche Nachricht von dem Nutzen und Gebrauche des englischen weißen Habers nach angestellten Versuchen zu Lunden, vom Hrn. Gerh. **Willemot**, findet man im XIII. B. der übers. schwed. Abhandl.

handl. a. d. J. 1751, S. 240 — 243. Der Verf. derselben beweist: 1) daß er sich viel stärker, als andere Arten, vermehre; 2) daß er größer und körniger, als der gewöhnliche, auch zum Bierbrauen sehr dienlich sey; 3) daß er nicht allein bessere Grütze, sondern auch gutes Futterstroh gebe; die Stoppel, welche von diesem Getreide kömmt, wenn man es schneidet, sey insbesondere den Schafböcken zu geben dienlich, wenn sie die Schafe im Herbste bespringen, weil sie davon viel brünstiger werden; auch sey es dienlich, sie damit zum Schlachten zu mästen. Er merkt auch zugleich mit an, ehe man ihn aussäete, müßte er ungefähr einen Tag lang im Mistwasser eingeweicht werden. Sobald er etwas getrocknet ist, säet man ihn ganz dünn auf den Acker, wie man Dinkelgerste säet, und eget ihn etwas tief ein. Nach verrichtetem Säen läßt man den Acker einen Tag oder mehrere liegen, nachdem sich die Witterung anläßt, und darauf die Ege von neuem über ihn gehen. Er liegt lange in der Erde ehe er aufgeht, alsdann aber schoßt er desto schneller. Wenn er erst in die Höhe kömmt, ist er von andern Gersten- und Haberarten durch seinen starken Wuchs, seine großen breiten Blätter und dunkle Farbe leicht zu unterscheiden. Einige Versuche mit diesem Haber hat Herr Professor Schreber im J. 1757 angestellt, und in dem 25. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, S. 398, f. Nachricht davon ertheilt, so wie von denen in den Jahren 1758, 59 und 60, im 2 Th. seiner neuen Sammlung ꝛc. S. 432. Hr. St. H. v. W. zu S. berichtet davon an Hrn. Schreber, unterm 5. Jan. 1762. daß er davon im Garten so viel gebaut, daß er nun im Felde schon einen Versuch damit machen könne; er habe die Körner gesteckt, und es sey derselbe so stark gewachsen, daß die Blätter über einen guten Zoll breit, und die Stängel wie starkes Rohr geworden; jedoch seyn sie vom Winde zerknickt worden, daß er ihn an Stäbe anbinden

binden lassen müssen; aus einem Korne wären 10 bis 12 Halme gewachsen, und die großen Stängel hätten über 100 Körner gehabt.

Anmerkung von dem englischen Haber, st. in Nro. 16 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 150, f.

Der ordinäre oder gemeine Weißhaber, weisser gelber oder glatter Haber, März-Haber, Avena vulgaris vel alba *C. B.* sativa & prima *Trag.* Avena frumentum *Cord.* Avena vesca *Lob. Park.* wird zwar unter den sämmtlichen Feldfrüchten für geringe geachtet; aber wer die Wirthschaft recht versteht, wird ganz anders davon urtheilen, indem sehr oft die Gerste nicht halb so viel Nutzen einbringt, wenn dieselbe auf das beste Land nur zu unrechter Zeit gesäet worden ist, als wenn Haber, welcher eben nicht so ekel in Ansehung der Witterung ist, dahin gesäet worden wäre, und da zumal der Haber öfters das 10. ja 12. Korn trägt, und sich also vortrefflich löset, so muß in der That diese sehr nutzbare Frucht nicht für geringe geachtet, oder, wie insgemein geschieht, so gar schlecht tractirt werden. Er wächst zwar überhaupt in allen Ländern, und zwar fast auf jedem Boden, und trägt auf den meisten gut zu, wo man nur irgend eine Kornärnde erwarten kann. Insgemein wirft man ihn in das allerschlechste Land; und wo sonst nichts wachsen will, da bringt man Haber hin; allein, wenn man ihm einen bessern Boden widmete, würde er auch besser gerathen, als gemeiniglich geschieht. Es ist ein sehr irriges Vorurtheil, welches wir von ihm haben, als ob er schlechterdings nur ein schlechtes Land verlangte, und allen guten Boden verwürfe. Die Erfahrung hat gezeigt, daß er in einem guten Lande so schön gerathen sey, als er in eben solchem Jahre in einem schlechten Felde jämmerlich gestanden hat. Und es haben ja schon unsere Vorfahren gewußt, daß ein schlechter Haber in besserm Boden wieder besser an Körnern werde, ein guter Haber aber in schlechtem

Boden

Boden auch wohl gar ausarte. Da sich nun der Preis des Getreides gewissermaßen auch nach der Güte desselben richtet, der Haber auch noch endlich allemal, in Proportion seines Gedeihens, auch noch sein Geld gilt: so thut man unstreitig besser, wenn man ein äquivoques Feld, d. i. ein solch Stück Land, welches z. B. noch etwann Gerste tragen könnte, doch aber davon noch keine gewisse Frucht verspricht, statt der Gerste mit Haber besäet, so ist man desto sicherer, und risquirt weder Saat noch Frucht. Kurz, man wird am Haber niemals einbüßen, wenn man ihn auch gleich in das beste Weizenfeld säen wollte. Ein ungezweifelter Beweis, daß er auf reichem Lande gut fortkömmt, ist der, daß er gemeiniglich zuerst gesaet wird, wenn die reichsten Felder und Wiesen aufgebrochen werden, um wie man saget, ihnen ihre Schärfe zu benehmen; Weizen würde darauf bloß ins Stroh schießen. Auf einem nassen und sumpfigen Boden thut der Haber niemals gut, indem die Körner zum Theil bald, und zum Theil langsam aufgehen, folglich derselbe nicht zu einer Zeit reif wird. Es ist also am besten, solche Aecker hiezu zu erwählen, wo vorher Winterweizen oder Rocken gestanden hat.

Wer viel trockene Wiesen von hartem Erdreiche hat, und nicht im Stande ist, weder ihnen mit Dünger zu helfen, noch sie zum Acker zu brauchen, nutzt sie am besten zu Haberlande, wenn er sie im Herbste mit dem Pfluge durchackert, nachdem alle die andern Aecker bestellt sind. Im Frühlinge wird der Haber gesäet und eingeeget. Nach der Aernde läßt man das Feld bis zum andern Jahre ruhen, und kann unterdessen Vieh darauf weiden lassen, aber keine Schweine. Auf diese Art erfrischet sich das Erdreich in solchem harten Lande, weil die Graswurzeln und Stopeln, indem sie verfaulen, selbst guten Dünger geben, und ein Stück Land, welches, nach der Versicherung des Hrn. Trinen im IV. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 41, nicht 3 Lis-

pfund

pfund Heu trug, eine vollkommene Wagenladung Haber mit Stroh und Frucht geben kann.

Wenn der Haber nach einer Frucht von Weizen, Rocken oder Gerste gesäet wird, so pflegt man gemeiniglich um den Anfang des Februars einmal zu ackern, um die Stoppel umzuwenden, und den Samen auf zweymal breit zu säen. Nach der erstern Saat wird er ein- und nach der zweyten 5 bis 6 mal eingeackert. Dabey ist zu merken, daß ein bis zweymal mit der Ege quer über die Furche gefahren wird, um die Klumpen zu zerschlagen, und den Samen zuzudecken; die übrigen male aber bleibt es nach der Linie, wie die Furchen gehen, damit nicht die Stoppel heraus auf die Fläche kommen möge. Doch dürfte es wohl den Wirthschaftsregeln gemäßer seyn, die Stoppel im Herbste einzuackern, damit sie im Winter faulen könne, und das Feld gleich vorher, ehe der Haber gesäet wird, noch einmal zu ackern, und gut zu egen. Dieses macht den Erdboden feiner, und zu der Aufnahme der Körner bequemer. Die darauf erfolgende reichlichere Aernde wird die, einmal mehr angewendeten, Ackerkosten reichlich ersezen. Duhamel, im VI. Th. seiner Culture des terres, S. 2, merket an, es wisse jeder Landwirth, obwohl wenige darnach thäten, daß alles Sommergetreid auf solche Weise sehr gebessert würde; alsdann fährt er das Beyspiel eines von seinen guten Freunden, des Hrn. v. Elu, an, welcher sein Haberfeld zum Theil 3 mal habe ackern lassen; das Jahr 1759 wäre ganz besonders trocken und für das Sommergetreid gar nicht günstig gewesen, doch wäre sein Haber gut gewachsen, hätte vollkommen wohl ausgehalten, bis er ganz reif gewesen wäre, und hätte sehr viel Körner gegeben. Wenn Haber auf Brachfeld, oder auf solches, welches neu aufgerissen ist, wie es oft geschieht, gesäet wird, so ackert man vorher einmal im Jäner, wenn die Erde feucht ist, um die Schwarte umzuwenden. Die Ege muß eben so gefahrt

werden, wie die Furchen liegen, oder doch sehr wenig die Quere gehen, damit nicht der Rasen heraus komme. Doch auch dieses heißt nicht gut gewirthschaftet. Denn diese Saat geschieht doch hauptsächlich, als eine Vorbereitung zu anderm Getreide, und dazu würde der Erdboden viel besser bestellt werden, wenn der Schwarte Zeit zu verfaulen gelassen würde. Denn die Graswurzeln werden den Wurzeln des Getreides nicht verstatten, tief in die Erde zu dringen. Haberacker muß, wenn er gleich ins Beet fertig geackert worden ist, einige Tage, ehe man säet, liegen bleiben, damit die Furchen von der Sonne und Luft erwärmet und trockener gemacht werden. Wenn der Haberacker lehmartig ist, da thut man sehr wohl, wenn man solchen noch vor Winters ordentlich ins Samenbeet pflüget; der Lehm wird durch den Frost angegriffen und mürbe gemacht; und wenn man solchen im letzten Winter, nämlich im Februar, oder März, säet, so zerfallen die sonst festen Furchen, wie Märgel, von einander; hingegen sind lehmartige Aecker im Frühlinge oder letzten Winter sehr schwer zu ackern; die Furchen sind schleußig, und gleißen vor Fettigkeit; wenn auch die Ege darauf etliche mal hin und her geschleppt wird, bleiben die Furchen doch als Bänke liegen; ja, wenn die Luft und Sonne darauf fällt, so wird der lehmartige Acker noch fester.

Viele, auch sonst sich klug dünkende Ackerleute, wenn sie im schweren Boden den Haber auf die erste Furche säen, pflegen die Furche über die Maßen breit zu machen, unter dem Vorwande, daß sie mit der Arbeit eilen müßten, um den Samen noch die ersten Winterfeuchtigkeiten genießen zu lassen. Allein, es ist gewiß, daß dergleichen Leute, durch das breite Furchen ackern, sich nur, anstatt die Arbeit zu fördern, solche vielmehr aufhalten, und sich und dem Ackervieh sauer machen, sondern auch noch überdies das Aufgehen und Wachsthum der Frucht verhindern, und den Acker auf viele Jahre hinaus verderben.

derben. Denn 1) ob man gleich solchergestalt wohl 1 oder 2 Umgänge auf jedem Beete im Ackern erspart, so muß man doch die hier ersparte wenige Mühe und Zeit, im Einegen des Samens, vielfach wieder bezahlen; indem dergleichen Acker vielmals kaum mit 15 bis 20 Strichen, und nachdem die Witterung naß einfällt, auch wohl gar nicht gewonnen wird, sondern die Furchen immer fester und derber, wie eine Tenne, in einander getreten, und also die Samenkörnchen am Aufgehen, und die etwann noch einzeln aufgegangenen am Fortwachsen verhindert werden, anstatt daß, wenn die Furche nur $\frac{2}{3}$, oder auch wohl nur halb so breit ist, der Acker mit 4, bis höchstens 6 Strichen, gut gemacht werden kann. Ueberdies zeigt sich auch 2) die üble Wirkung dieses Wühlens im Acker in der Brache, als welche durch die Festigkeit des Feldes verhindert wird, sich gehörig zu bestocken, und dem Viehe recht zu Statten zu kommen. Am allermeisten aber zeigt es sich 3) alsdann, wie übel dergleichem Acker dadurch vorgestanden worden, wenn er im nächsten Sommer wieder zur Kornsaat dienen soll, indem man ihn alsdann so verwildert und ungeschlacht finden wird, daß er, nach Beschaffenheit der einfallenden Witterung, vielmals kaum durch 2 Arten von Bearbeitung, mehr als sonst gewöhnlich, z. B. durch Wenden nach der Brache, oder durch zweymal Hacken, nur ein wenig wieder wird zurecht gebracht werden können. Die Stücke Rasen werden sich bey der Saat doch immer noch auf dem Acker herum zerren, und den Samen von dem einen Orte weg, auf den andern aber zusammen schleppen; der übrigen Schäden, welche sich erst bey nächster Aernde entdecken werden, nicht zu gedenken.

Den Samen betreffend, so muß es unverdorbener, lauterer, und einerley Haber seyn. Unverdorbener, der nicht grasgrün abgemäht, erstickt oder ausgewachsen ist. Lauterer, der von dem schwachen oder wilden Haber, von den mancherley Gattungen fremden Gesämes,

absonderlich aber von seinem schädlichen Stiefbruder, dem Schwindelhaber (Triticum temulentum) mit der Reuter oder dem Siebe fleißig gesäubert und geschieden worden. Einerley, daß nämlich nicht ordinärer oder frühzeitiger Haber, oder Haber von zwo unterschieblichen Gegenden und Böden, unter einander gesäet werde. Zweyerley Habersamen werden gemeiniglich ungleich reif. Ob im übrigen der zum Säen bestimmte Haber im vorigen Herbste etwas untergrün oder ganz zeitig abgemäht, erst nach wenigen Tagen, oder gleich der Sichel nach, aufgebunden worden sey, wird eben nicht gar zu viel zu bedeuten haben, wenn er nur nicht schwach oder ausgewachsen ist. Man hat angemerkt, daß ein 2, 3, 4, 5, 6 und mehrjähriger Haber, zumal wenn er im Strohe bleibt, noch immer ein sehr vorzüglich schöner Saathaber sey, welcher viel größere und vollere Körner trägt, weil die Getreidekörner in ihren Aehren nach und nach viel kräftiger werden, wie dann auch die Austrocknung dieser Körner, wenn sie auch sehr weit gienge, an ihrer Fruchtbarkeit nichts schadet. Gewöhnlicherweise nimmt man 4 Scheffel Aussaat zu einem Morgen Landes; aber an verschiedenen Orten säet man 6, oder mehr, hinein, wo nämlich der Boden mager ist, oder wo diese schlechte Gewohnheit eingeführt ist. Es ist selten, daß man den Haber einweicht; er scheint auch nichts nöthig zu haben, daß er gut wachse. Aber man weicht ihn auch ein, wenn man andere Absichten hat; und dieses kömmt bloß auf den Landmann an. Man hat ein Sprichwort, daß nämlich ein hurtiger Mensch den Haber, und ein träger Kerl die Gerste säen soll, weil der Haber nicht so dicht, als die Gerste, gesäet werden muß. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darf der Haber nicht so dick, als in gutem und fettem, gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein, dieses kömmt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse nur ordentlicherweise

weise ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anderes lehrt, daß nämlich aus den untern Knoten des Haupthalmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurzeln ausschlagen, welche Nebenhalme treiben, und diese immer so fort dergleichen Eigenschaft behalten, so lange Nahrungssaft vorhanden ist: so ist am besten, wenn niemals der Same allzu dick, ja in wohlgedüngtem und fettem Acker eher weiter, als näher, zusammen kömmt, weil er alsdann besser staudet, und folglich reichlicher trägt.

Vordem pflegte man den Haber nicht eher, als im Märzmonate, zu säen; aber seit einiger Zeit hat man angefangen, im Anfange des Februars zu pflügen, und in der Mitte des Februars ihn zu säen und zu egen; und hier können wir das alte Sprichwort anbringen: Je eher in den Boden desto eher heraus; auch ist die Bauernregel: Den Haber säe im Hornung wohl, so werden deine Scheunen voll, oder, wie die Franzosen sagen: Avoine de Fevrier remplit le grenier; wie man dann auch aus der Erfahrung findet, daß das Korn solchergestalt früher reif wird, als es werden würde, wenn man es später säete. Man kann also den Haber, wenn man nur wegen des Frostes und Schnees, und wegen der Nässe, in den Acker kommen kann, ohne Gefahr und Bedenken im Februare säen. „Wenn die Winter nach Lichtmesse warm, und zu der Zeit offenes Wetter gewesen ist, so weiß ich", (sagt Hr. Amtmann Leopold im 25. St. der neuen Oecon. Nachr. S. 151,) „daß in Schlesien viel 1000 Scheffel im Februare sind gesäet, und daraus der frischeste und beste Haber geworden ist. Ja, ich getraue mir gar, die Probe zu machen, daß, wenn ich im December vor Weihnachten gutes und offenes Wetter, in den Acker zu kommen, hätte, man zu solcher Jahrszeit schon ohne Bedenken Haber säen könne. Denn es ist bekannt, daß der Haber dickschälig ist, und sich lange im Acker, wenn es kalt ist, ohne aufzugehen, hält. Er geht nie-

mals eher auf, als bis die Sonne den Acker erwärmt, und also würde unfehlbar mein vor Weihnachten gesäeter Haber ohne Schaden bis auf den Frühling im Acker liegen, und gesetzt, er gienge auch unter dem Schnee etwas auf, so würde es sich mit demselben eben so, wie mit dem Korne, verhalten, welches auch manchmal unter dem Schnee aufgeht. In den Teichen wird aber der Haber aus der Ursache nicht so früh, als auf dem Felde, gesäet, weil man im Teiche, wegen zu vieler Nässe, nicht so zeitig ackern kann, auch die nöthige andere Feldackerarbeit verhindert, daß man die Teiche bis nach der Gerstenaussaat versparen muß. Wer aber trockene Teiche hat, und solche zeitig ackern kann, erlangt auch bessern und frischern Haber, als wenn er spät säen muß."

Man hat zwar die alte Bauernregel; Gerste soll man einstäuben, und den Haber einkleiben; man thut aber allemal besser, wenn man alles und jedes Getreide, auch den Haber selbst, bey zwar noch feuchtem Lande, aber doch trocknem Wetter, in die Erde bringen kann.

Von der mit Aussäung des Habers begleiteten Eichelnsaat, s. unter Eiche, Th. X, S. 238, f.

Das Haberkorn, wenn es im Acker gesäet worden, wird nicht so bald, als wie Weizen, Korn und Gerste, zum Bewurzeln und Aufgange erweicht; die harte und dicke Schale verhindert es. Wenn es aber dahin gebracht wird, so kommen am kurzen abgestumpften Ende zuerst die Wurzeln hervor, und hernach bricht im andern, oder obern spitzigen Orte, der Keim oder das Blatt heraus. Wenn das Haberkorn durchbricht, so kömmt zuerst nur ein einziges Blatt hervor; es sieht, der Farbe nach, in etwas der Gerste ähnlich, doch ist das Haberblatt etwas schmäler, und auch mehr dunkelgrüner. Wenn im May der Haber scharf zu wachsen anfängt, und auf gutem Acker steht, so kömmt er der Gerste im Ansehen sehr nahe und gleich; und auf fremden Orten können sich die Wirthschafter leicht versprechen, daß sie Haber

für

für Gerste ansehen. Das Bestocken und Schossen des Habers ist mit andern Getreidesorten einerley; jedoch weicht das Blühen des Habers in etwas von der Gerste ab. Wo man in der Gerste keine Blüthen verspürt, so sieht man doch am Haber manchmal eine Blüthe.

Wenn der Haber etwann 4 Zoll hoch steht, lassen verständige Landwirthe eine hölzerne Walze darüber wegfahren, nachdem ein Regen die Erdklöße erweicht hat. Wenn diese auf solche Weise zerdrückt und zerschlagen werden, so kömmt an die Wurzel der Pflanze frische Erde, ihr Wachsthum wird merklich befördert, wenn sie nicht zu dick stehen; und die Oberfläche der Erde wird damit glatt gemacht, daß die Mäher in der Aernde desto genauer an dem Boden weg hauen können. Dieses letztere sollte sorgfältig geschehen, da der Haber selten hoch wächst. Sowohl Haber, als Gerste, muß fleißig vom Unkraut gereinigt werden.

Wider den schädlichen Mehlthau im Haber, hat ein gewisser J. F. L. aus dem Hollsteinischen, im 102. St. der Leipz. Samml. S. 541, ein durch Versuche bewährt befundenes Mittel bekannt gemacht. Nachdem ihm nämlich der Mehlthau seit etlichen Jahren die Habersaat auf seinem unweit Hamburg gelegenen Marschgute dergestalt verdorben hatte, daß, da er sonst bey mittlern Jahren das 5te, 6te Korn rechnen können, er kaum die Einsaat geborgen: so ließ er im Frühjahre 1752 einen Schlag Weideland ausbrechen, und besäete solchen mit weißem Haber, ohne Mist. Ein Stück in solchem Schlage von 1 Sack oder 6 Himpten Einfall, hatte er vorher mit kurzem Schweinmiste gedünget. Ein anderes Stück von gleichem Gehalte hatte er zwar nicht mit diesem Miste gedüngt, doch aber die Saat 12 Stunden vorher in solcher Mistgauche einzeweicht, nachher trocknen, und daher etliche Taze später säen lassen; beyde Stücke aber sind vom Mehlthaue gänzlich befreyet geblieben, da doch derselbe, sowohl in diesen, als andern

Haberschlägen, den gewöhnlichen Schaden gethan hatte.

Von der Raupe in dem Haber, werde ich unter dem Artikel Raupe (Getreide-) handeln.

Der Haber ist reif, wenn das Stroh gelb wird, die Körner eine Härte bekommen, und die Hülse sich zu öffnen und den Samen zu zeigen anfängt, welches mehrentheils zu Ende des Augusts geschieht. Nachdem der reife Haber beschaffen ist, und es die Lage des Feldes zuläßt, wird er entweder mit der Sense abgemäht, oder mit der Sichel geschnitten. Insgemein mäht man ihn noch halb grün ab, wenn er an seinen Körnern noch nicht reif und hart ist, welches man deswegen thut, damit diese Arbeit desto besser und geschwinder von statten gehe, und weil man vorgiebt, man könne nicht so lange warten, bis das ganze Feld reif ist, man müsse das künftige Kornfeld um diese Zeit pflügen und ansäen, und weil man glaubt, daß dessen ungeachtet der Haber dennoch auf dem Boden reife, eben so gut, als wenn er noch aufrecht stände. allein, grün abgeschnittener Haber bleibt mehrentheils leicht, und geht ungern vom Strohe; und wenn solcher gedroschen, und nachgehends auf den Boden gebracht wird, so schrumpfen die Körner zusammen, und können folglich nimmermehr so viel in das Maß geben, als vollkommene Körner. Hingegen muß man den Haber auch nicht allzu reif oder überständig werden und die Rispen einbrechen lassen, weil sonst Wind und Platzregen den besten Theil der gehofften Aernde abwehen und ausschlagen, und solche überreife Frucht auch noch auf dem Boden etwas dahinten läßt.

Eine sichere Methode, zu urtheilen, wenn der Haber zu schneiden ist, von Jo. Elton: ist. im Stutg. allg. Mag. von J. 1767, S. 467—469.

Wie lange endlich der abgehauene Haber noch auf dem Acker liegen bleiben solle, ehe er heimgeführt wird, ist eine Frage, bey deren Beantwortung vieles auf die Landesart, und auf den bestimmten Gebrauch desselben, ankömmt. Auf dem obern Schwarzwalde, wo der

mehreste

mehreste Haber gemahlen, und nebst Rockenmehl zu Brod gebacken wird, läßt man denselben nicht lange auf dem Felde liegen und benetzt werden, damit man ihn desto zarter mahlen und nützlicher verbacken könne; maßen, wie bekannt ist, das Mehl von der im Wetter aufgeschwollenen Frucht im Backen leicht fließt und nachläßt. In andern, und zwar den mehresten Gegenden aber, in welchen der Haber größtentheils den Pferden, dem Rindviehe, Schweinen ꝛc. gewidmet wird, läßt man ihn in den Reihen und Schwaden, 8, 14 Tage, und 3 Wochen, der Witterung über, bis er durch einen Regen wohl eingeweicht, oder von den starken Thauen mürbe gemacht worden, und zwar aus folgenden Gründen: 1) weil solcher überwitterter Haber besser füttere; 2) weil er auf solche Art größer und vollkommner werde, d. i. das Maß desto eher voll fülle; 3) weil solcher beym Dreschen lieber vom Stroh gehe; 4) weil das Unkraut, wenn sich etwas davon findet, dürre werde. Wenn sich nun viele Regen einstellen, so wird er unansehnlich und schwarz, wächst auch unterweilen in den Schwaden gar aus. Während solcher langen Zeit fressen die Raben und andere Vögel; wie auch die Mäuse und Hamster, gar vieles weg, welche leztere den mehresten Schaden thun, und den Haber in ihre Kammern schleppen; der Dieberey nicht einmal zu gedenken. Und was noch das Schlimmste ist, so nimmt man auch von solchem Haber wiederum zur Aussaat. Wie können aber dergleichen verdorbene Körner aufgehen, keimen und hervorwachsen? Es ist gewiß, daß sie beynahe die Hälfte zurück bleiben, welches man nachmals dem Grunde und Boden, wie auch der Witterung beymessen will. Wäre es daher nicht besser, wenn ein Ackersmann jedes Jahr so viel Heber recht vollkommen reif werden ließe, als er ungefähr im künftigen Jahre zum Ausstreuen nöthig hätte? und diesen muß er bey gutem Wetter abschneiden, und sofort, oder wenigstens unberegnet, an seinen gehörigen

Ort führen. Jedoch kann Haber noch unter allen am feuchtesten eingefahren werden, wenn nur das Unkraut darunter erstorben ist. In einer sehr nassen Aernde, wenn das übrige Getreide übel zugerichtet wird, leidet doch dieser wenig oder gar keinen Schaden; denn das Stroh und die Aehren sind so glatt und fest, daß das Wasser davon abläuft; von Natur ist er so trocken, daß er auch, wenn er feucht eingefahren ist, dennoch im Feimen nicht warm oder schimmlig wird, wie es anderm Getreide gemeiniglich wiederfährt. Dieses ist in den nordischen Gegenden ein großer Vortheil, weil dort die Aernde insgemein spät, und der Herbst naß ist.

Sollte ja nicht alles vom Haber in der Gelbreife zu zwingen seyn: so ist entweder bey Mondenschein, oder bey den Morgen- und Abend- niemals aber in den heißesten Mittagsstunden, zu hauen, auf welche Art auch den Mähern die Arbeit erleichtert wird. Beym Binden werden die Hauhecheln ausgeworfen, damit sich weder Menschen noch Vieh in dieß ganz unnütze Kraut stechen.

Herr Lisle widerlegt die Meinung derer, die sich einbilden, grün gehauener Haber werde reif, wenn er in Schwaden liegt. „Wenn reif werden, spricht er, so „viel heißt, als verschrumpfen, abtrocknen, oder verwel„ken, so muß ich den Satz einräumen. Will aber der Land„mann damit so viel sagen, der grüne Haber werde, „wenn er 14 oder 10 Tage, oder nur eine Woche vorher, „gehauen wird, ehe er reif ist, in seinem Wachsthume „weiter fortfahren, so lang er in Schwaden liegt, auf„schwellen, sowohl als hart werden, so muß ich ihm „widersprechen. Im Jahre 1707 habe ich davon ei„nen richtigen Versuch gemacht. Da ich das Som„mergetreide hatte säen lassen, und der Boden durch„aus trocken war, so gieng die Hälfte von Haber und „Gerste nicht eher auf, als da gegen das Ende des „Maymonats Regen kam. Hiedurch war das Ge„treide

„treide an den meisten Orten zweywüchsig. Weil nun „zu befürchten war, der zeitig aufgegangene Haber, „möchte die Körner fallen lassen, so mußten wir den „grünen mit dem reifen Haber zugleich hauen; außer„dem hätten wir noch 10 Tage länger gewartet. Ich „ließ ihn länger, als eine Woche, in Schwaden liegen. „Da ich ihn aufladen ließ, so hatte, dem Ansehen „nach, der grüne Haber eine reifere Farbe angenom„men; das Korn war sehr hart, aber zum Erbarmen „klein und eingekrochen. Damals that ich dieses aus „Noth; indessen muß es doch nicht mit solcher Gleich„gültigkeit geschehen, als es unter den Landwirthen „gewöhnlich ist. Ich darf nicht unerinnert lassen, daß „dieser grüne Haber völlig aus der Milch, und voll„kommen ausgewachsen war.“

In den Handgriffen, den Haber einzuärnden, übertreffen die Landleute in den nördlichen Provinzen Englands die südlichen; denn sie mähen ihren Haber sehr sorgfältig, und säubern ihn von dem Unkraute, wie die sorgfältigsten Landleute bey ihrem Weizen thun; und viele von ihnen binden ihn gleich in Garben, wenn sie ihn gemäht haben. Aber andere, die klüger sind, binden ihn den ganzen Tag über nicht, bis die Mitte der Garben trocken ist; alsdann erst binden sie ihn auf, und setzen 10 oder 12 Garben in einen Hocken, wie es dem Landmanne gefällt. Zwo davon werden Hooders (Decken) genannt; welche auf die andern gelegt werden, um sie zu bedecken. Auf diese Art können sie einige Tage ohne Schaden stehen; und wenn etwa schlimmes Wetter einfällt, so wird der Haber doch in einem trocknen Tage wieder gut seyn.

Um den Haber in den Scheunen wohl aufzuhäufen, muß man die Büschel auflösen, und die Halme auf gleiche Weise auf den Haufen legen. Man setzt den Haber durch diese Art, ihn zu legen, vor dem Gewürme, welches alsdann nicht durchdringen kann, in Sicherheit.

cherheit. Der Kern erlangt hiedurch eine Beschaffenheit, welche er nicht haben kann, wenn man ihn in Garben läßt, und es geht in einen einzigen Raum so viel Haber, als zwo anfüllen werden. Denn da die Habergarben nicht lang genug sind, um an die Wand, wie die Korngarben, so genau hinzureichen, so finden sich in allen Reihen leere Plätze, in welchem sich die Ratzen und Mäuse, welche eine beträchtliche Verheerung daselbst anrichten, schleichen.

Haber, er sey von was für Art er wolle, erfordert trockenes Wetter zu seinem Abdrusche, weil er sonst nicht leicht vom Strohe, noch schwerer aber aus den Schelfen geht, und sehr schwer, ja fast gar nicht, recht rein zu machen ist. An einigen Orten wird er, anstatt des Dreschens, ausgeritten, das ist: auf einer ordentlichen langen Scheuntenne, oder auf einer dazu gemachten Reittenne, durch die Pferde ausgetreten, und zwar auf diese Art, daß man die Pferde auf der dazu besonders angelegten Tenne in der Runde herum reitet, und den Haber also austreten läßt. Endlich, weil er zu rauch dazu ist, und nur hängen bleiben würde, wird er durch die Rolle oder Fege nicht gelassen, oder erfordert allenfalls im Fegen so gar viele Mühe eben nicht, weil man bey ihm nicht so genau nimmt, wenn auch gleich noch etwas leichtes, oder noch etwas Zusatz darunter ist. Alsdann wird er auf den Boden fein dünn geschüttet, und einigemal gewendet, damit er nicht auf einander moderig oder dumpfig werde; denn, wenn er diesen garstigen Geruch an sich hat, so fressen ihn die Pferde nicht gern, werden hievon ungesund, und crepiren wohl gar darüber. Der Haber hält sich, wenn er gedroschen und in der Spreu liegen bleibt, ohne weitere Mühe und Sorge recht gut, wenn nur die Nässe nicht zu ihm kommen kann. Auch hält er sich in Körnern gut, wenn er auf einem Ofen wohl abgetrocknet, und in reine feste Fässer eingespündet wird. Das beste

Mittel

Mittel aber, die Producte des Getreides zu verwahren, da wo sie zu Brod gebraucht werden, ist, sie erst zu mahlen, und alsdann in einen hölzernen Kasten fest einzupacken, worin sie sich viele Jahre lang halten.

Der Handel mit dieser Feldfrucht geht nicht allein mit großen Städten, wo es viele Pferde giebt, imgleichen wo Reiterey liegt, und hauptsächlich zu Kriegszeiten; sondern es wird solcher Handel auch sowohl zu Lande, als über See, von den Kornhändlern und Juden weit und breit, und mit gutem Profite, stark getrieben, wie denn der Haber aus Polen, Preußen, Pommern, Holstein und Mecklenburg stark in die Seestädte, imgleichen nach Holland, Frankreich ꝛc. verführt wird.

Der Haber ist schon von langen Zeiten her in der Küche gebraucht worden, wie denn Plinius schreibt, daß die Deutschen kein ander Gemüse, als Haberbrey, gegessen. Breye von Habermehl stillen die innerlichen Schmerzen und Durchbrüche des Bauches, und dienen den Schwindsüchtigen; und aus der Erfahrung hat man, daß die Kinder, welche mit Haberbrey gespeist worden, sehr stark und wohl gefärbt worden sind.

Habermehl-Mus oder Brey zu machen. Es wird Habermehl in Butter braun geröstet, hernach Fleischbrühe, wie auch ein wenig Essig, daran geschüttet, mit Pfeffer, Ingber und Muskatennuß gewürzt, und so gesotten, bis es dicklich wird.

Habermehl-Suppe zuzurichten, wird das Habermehl schön licht im Schmalze geröstet, alsdann im Wasser wohl ausgesotten, und durchgezwungen; ferner läßt man es sieden, und wirft Muskatenblüthen darein; indessen zerklopft man einen Eydotter, rührt denselben mit der Brühe, in welcher zuvor ein Stück Butter zergangen seyn muß, und richtet es endlich über würflig geschnittenes Brod an.

Zuweilen ist man, aus Mangel genugsamen Kornes, genöthigt, aus Habermehl Brod zu backen; dergleichen

Haber-

Haberbrod aber ist, dem Geschmacke nach, nicht gar angenehm, heiß und trocken, schwer zu verdauen, und stopft; doch soll es denen fetten Leuten, welche gern mager seyn wollen, dienlich seyn. Die Bauern in den nördlichen Ländern haben fast nichts weiter, als Habermehl, womit sie sich nähren, und die Scotländer sind bey diesem Brode, starke Leute, welche die härteste Arbeit verrichten. Wie aus Korn und Habermehl unter einander gemengt, Brod zubereitet und gebacken wird, siehe unter Brod.

An einigen Orten pflegt man den Haber unter das Malz zum weißen Biere, um ihm eine schöne Farbe und frischen Geschmack zu geben, es gesünder und ihm einen lange anhaltenden Gesicht zu machen, zu gebrauchen. Es kann derselbe auch allein gemalzt werden, und giebt ein gelindes, aber überaus liebliches Getränk. Insonderheit machen in Rußland die armen Leute sich einen Trank daraus, den sie Quas nennen, und welcher, nach des Cardanns Berichte, eben so trunken und voll macht, wie sonst der beste und starke Wein thut. Ein Mehreres von dem Gebrauche des Habers zum Bierbrauen, s. Th. V. S. 108.

Von dem in Breslau neu eingeführten Haberbier, s. Bresl. Samml. 3. Vers. 1718. S. 721—723.

*Egidii Essén* Beschreibung eines Gebrauchs von ungemülztem Haber, ist. im 4. Th. des schwed. ökon. Wochenbl. 1765. Art. 115. S. 526—530.

In unsern Tagen hat man angefangen, sich des Habers anstatt des Kaffee zu bedienen, welcher aber von schlechtem Geschmacke ist, und mit dem Kaffee weiter nichts ähnliches, als bloß die Farbe, hat.

An manchen Orten nimmt man den Haber auch unter den Branntweinschrot.

Wenn der Haber gelinde getrocknet ist, und die Spitzen samt den Hülsen in der Mühle davon abgestoßen sind, daß er also zu einem groben Mehle gemacht ist: so bekömmt man die Habergrütze, L. Alica oder Polenta avenacea, Grutum, Avena decorticata, Fr. Avoine sans l'écorce, Gru oder Gruau d'avoine, in einigen

Pro-

Provinzen auch Pileche genannt. Weil nur das innere kleine Körnlein von den äußerlichen groben Hülsen übrig bleibt, so werden aus einem Scheffel guten Habers nicht mehr als 6 Metzen Habergrütze: die andern 10 Metzen werden zu einer spreuigen Kleye, dessen eine Metze, wegen der vielen untermengten groben Hülsen, ungefähr auf 6 Pfenn. genutzt werden kann.

1 Scheffel Haber, (nach dem Mittelpreise auf 20 Gr. gerechnet) giebt gehäuft 6 Metzen Habergrütze,

| | Rthlr. | Gr. | Pf. |
|---|---|---|---|
| à 5 Gr. 3 Pf. thut = = = | 1 | 7 | 6 |
| 10 Metzen Kleyenspreu, à 6 Pf. = | — | 5 | — |
| Summa | 1 | 12 | 6 |

ist also an Habergrütze, gegen den rohen Verkauf des Habers, Plus 16 Gr. 6 Pf. auf jeden Scheffel.

Die Habergrütze giebt in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüse, welches gesund ist, wohl sättiget und nähret, sondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für Gesunde und Kranke gekocht, als: für diejenigen, welche einen rauhen Hals oder scharfe Brust haben, indem dergleichen Suppen, mit Zuckercand oder Violensaft abgesüßt, oder mit kleinen Rosinen oder Feigen zugerichtet, die Heiserkeit und den Husten sehr lindern, daneben den verstopften Leib erweichen den Schleim oben ausführen helfen, und den Durst stillen. Zwar wollen Einige, daß sie Winde im Leibe machen, wiewohl ihnen solches durch ein wenig Anieß- oder Fenchel-Samen benommen werden kann. Der Grützwürste, die man in den nordischen Gegenden damit macht, zu geschweigen.

Habergrütze in Milch gekocht. Man leset die Habergrütze zuvörderst rein aus, setzt hernach Milch zum Feuer und läßt sie kochen; unter währendem Kochen aber brühet man die Habergrütze mit heißem Wasser, schüttet sie alsdann in die Milch, damit diese auch

kochen

kochen möge; doch muß sie öfters umgerührt werden, weil sie sich sonst gern anlegt. Wenn sie bald angerichtet werden soll, salzet man sie, und schüttet sie auf eine Schüssel, macht auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gießt sie darüber.

Habergrütze im Wasser. Man lieset dieselbe reinlich aus, wäscht sie hernach, und setzt sie mit Wasser zum Feuer, damit sie koche. Sie muß dann und wann auch umgerührt werden; sonst legt sie sich an. Hat sie genug gekocht, so salzet man sie, rührt ein ziemlich Stück Butter darein, und richtet sie an.

Suppe von Habergrütze. Man lieset ½ Pfund Habergrütze aus, schüttet es in einen Kannentopf, gießt Wasser darauf, läßt die Grütze beym Feuer ein wenig aufquellen, und gießt hernach auch Fleischbrühe dazu. Wenn sie gekocht ist, streicht man sie durch in ein ander Töpfchen, und würzet sie mit Muskatenblüthen; sie darf aber nicht gar zu dick seyn. Hierauf schlägt man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, thut ein Stück Butter daran, und querlet es durcheinander. Hernach schneidet man Semmel würflig in die Schüssel, worauf man anrichten will, zieht mit den Eyerdottern die Suppe ab, richtet sie auf die würflig geschnittene Semmel an, und kann, nach Belieben, auch sauber ausgewaschene kleine Rosinen über die Suppe streuen.

Der rohe Haber ist, wenn er so lange aufbehalten worden, bis er vollkommen trocken ist, das beste Korn sowohl für die Zug- als Reitpferde, weil er kalt ist, und ihnen das Blut nicht so sehr erhizt, als die Erbsen und Wicken; auch hat man nicht die Krankheiten von ihm zu befürchten, welche gemeiniglich nach dem Futter der Bohnen zu erfolgen pflegen. Man hat Pferde gesehen, die bloß mit Haber gefüttert worden sind, und doch 30 Jahre ohne einige Krankheit gelebt und gearbeitet haben. Wie nöthig derselbe bey erwachsenen Pferden sey, beweiset der erbärmliche Augenschein an

denen

denen, welche mit Heu und Stroh vorlieb nehmen müssen. Man pflegt sie aber lieber mit altem, als neuem Haber zu füttern, weil der neue Haber bis nach Michaelis, die Pferde gar nicht füttert, sondern sie verstopft, daß sie nicht pferchen können, mit faulen Säften erfüllt, nachher engbrüstig und keichend werden, und wohl gar crepiren müssen. In dem 93. St. des hannov. Magaz. v. J. 1765, ist eine Aufgabe befindlich: Ob der ausgewachsene Haber den Pferden den sogenannten Dümpfen also verursache, daß sie davon umfallen. Weil die Erfahrung lehrt, daß zur Verhütung der Druse bey Pferden, (die sie leicht davon bekommen, wenn man, wegen Mangel alten Habers, kürzlich eingescheuertes und noch feuchtes Futter nimmt,) man solchen im Backofen, wenn das Brod darin zuvor gar geworden, in Säcken trocknet, da sodann dieser Haber keine Druse verursacht, vermuthlich, weil die sonst von selbst ausdünstende Feuchtigkeit durch die Ofenhize auf einmal weggenommen wird; und da das ausgewachsene Getreide, wovon die Pferde die sogenannten Dümpfe bekommen, ebenmäßig schädliche Feuchtigkeiten bey sich hat, und welches demselben durch das Schroten nicht genommen werden kann: so hält Hr. v. Hest, nach Anzeige des 99. St. gedachten Magazins, dafür, daß man mit diesem, wie mit jenem, zu verfahren habe, und findet sich in dieser Meinung durch die Erfahrung eines gewissen Roßhändlers bestärkt, welche darin besteht: wenn er feucht eingescheuerten oder ausgewachsenen Haber, wovon die Pferde, seines Erachtens, zwar nicht die Dümpfe oder Dämpfe allemal, aber das Blutharnen oder den Lauterstall bekämen, zu füttern genöthigt gewesen, so hätte er solchen nicht schroten, sondern im Ofen trocknen, jedoch zuvor im Wasser abspülen lassen. Durch eine seit vielen Jahren erlangte Kenntniß und Erfahrung hat Hr. J. N. zu Cassel, gefunden, daß zur Conservation der Pferde, bey nothwendiger Fütterung mit ausgewachse-

wachsenen Haber, sehr dienlich ist, wenn solcher Haber geschroten, bey dem Gebrauche jedes Futter mit einer guten Handvoll Rockenschrot vermengt, und solcher Gestalt naß gefüttert wird; auch kann der ausgewachsene Haber, wenn er vorher auf einem luftigen Boden dünn aus einander geschüttet, öfters umgestochen, so viel möglich ausgedünstet und getrocknet, und, wie vorgedacht, mit dem Rockenschrot vermengt wird, ungeschroten ohne Gefahr gefüttert werden. Es ist aber dabey zu merken, daß alsdann sehr wenig darin bleibt, weil diese hauptsächtlich in dem Auswuchs, welcher durch das Umstechen mehrentheils abgestoßen wird, besteht. Nach dem 100ten St. gedachten Magazins, hat ausgewachsener Haber, der nur erst in den Keim getreten, zwar etwas von seiner Kraft verloren, kann aber den Pferden gar nicht schädlich seyn, wenn er nur auf dem Felde wieder im Stroh trocken geworden, sodann gedroschen, gewurft, und gut gestäubt ist. Es ist aus der Erfahrung bekannt, daß, wenn man jungen Füllen und Pferden recht gütlich thun will, um ihnen auf die Beine zu helfen, man den guten Haber ins Wasser wirft, keimen, und sodann trocken werden läßt, weil dieses das allerverdaulichste Futter ist. Wäre aber der Haber ganz und gar bis ins Laub ausgelaufen, so würde er ganz ohne Kraft, zum Dreschen unbrauchbar, und nichts mehr als ein lederzähes Wesen, also keineswegs zu brauchen seyn. Wollte man derselben dennoch, wie auch zuweilen mit dem guten Haber geschieht, aus der Garbe zu Häckerling schneiden lassen, müßte man allerdings üble Folgen befürchten, weil die ehemals auf dem Felde halbverfaulten Hülsen nachher im Trocknen verharscht, und mit einem faulen Schleim an die ausgewachsenen Körner gleichsam wie angeleimt sind, und daher fast gar keine Nahrung mehr an sich haben. Diesemnach ist, nach der Meynung des Verf. dieser Abhandlung, der ausgelaufene Haber, so lange er noch gedroschen werden kann,

kann, den Pferden ganz unschädlich, ob er gleich viel Kraft verloren, wenn er nur bey dem Wurfen wacker gefegt, und sodann gesiebt und gestäubt wird; doch, daß man nicht vergesse, alsdann die Portion für ein Pferd also zu vergrößern, wie das Gewichtverhältniß zwischen gutem, und dem zu fütternden ausgewachsenen Haber an die Hand giebt. Wollte man, um noch sicherer zu gehen, den ausgewachsenen reinen Futterhaber waschen und trocknen lassen, so könnte solches von größerm Nutzen, als das Schroten, seyn. Von den Verwahrungs- und Heilmitteln gegen die Krankheit, die von Verfütterung des ausgewachsenen und gar schlechten Habers zu befürchten ist, werde ich in dem Artikel Dampf handeln. Nach dem II. Bande des übers. Museum rusticum & commerciale, S. 155, kann man Pferde auch mit neuem Haber ohne Gefahr füttern, wenn er in einen Haufen geschüttet, und etwas Wasser darüber gesprengt wird, so daß man ihn durch und durch feucht macht, da er sich dann bald erhitzen wird.

Eben so dienlich ist Haber, die Kuh zu füttern, um ihr Milch für das Kalb zu geben. Nach der Versicherung des Mills, haben etliche Milchleute nahe bey London Habermehl in Wasser gekocht, und ihren Kühen zu saufen gegeben. Diese Kosten sind ihnen durch die reichliche Milch über die Maßen ersezt worden, die sie von diesen Kühen mehr hatten, als von andern, die dergleichen Getränke nicht bekommen hatten. Auch giebt der Haber dem Ochsen in seiner Arbeit Stärke, und macht ihn zum Schlachten fett. Man kann auch ungemein gut Schweine mit dem Haber füttern, denn er macht den süßesten Speck; ob es gleich rathsam ist, den Schweinen, gegen das Ende ihrer Mastung, um ihren Speck zu härten, etwas Erbsen zu geben.

Der gute Haber wird auch wohl unter Hühner- Gänse- Aenten- und Taubenfutter genommen; wiewohl auch das geringe, welches bey dem Dreschen abgenommen

worden, zusammen gehalten und dem Federviehe gegeben wird. Die Weiber pflegen den Hühnern, wenn sie nicht wohl legen, geröfteten Haber zu fressen zu geben.

Die Haber-Spreu wird unter die Weizen- und Rocken Spreu gemengt, und den Stuten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fährt, auch dem Rindvieh, entweden trocken, oder unter die Siede mit gemengt, gegeben.

Das Haber-Stroh, gehört mit unter das Futterstroh, vornämlich, wenn etwas Haber darin bleibt, und nur das beste ausgedroschen wird, und wird den Stuten und dem Geldviehe nach dem Futter, anstatt des Heues, eingelegt. Einige wollen es den Melkkühen nicht gern geben, weil sie davon versiegen oder die Milch verlieren sollen; Andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haberstroh dem Gerstenstrohe in der Fütterung des Rindviehes vor, und zwar nach der Landesart, oder nach eigener Erfahrung, oder nach eines jeden Gefallen. Die Sache kömmt aber hauptsächlich auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnt sind, denen schadet es. Einige wollen es den Pferden deswegen nicht gern geben, weil ihnen die Zähne davon stumpf und schlähe werden, und die Bäuche davon wehe thun. Zum Dachdecken ist zwar das Weizenstroh besser, indessen kann doch auch das Haberstroh verschiedene Jahre lang liegen. Das Haberstroh, wenn es den Pferden untergestreuet und Mist davon gemacht wird, dient nicht wohl zu den Treibe- und Mistbeeten, denn man will angemerkt haben, daß er anfänglich allzu sehr hitzt, daß die darauf gesäeten Blumenkohl- Kohlrabi- und andere Pflanzen gelb geworden und nicht von der Stelle gewachsen sind, ob man gleich nach gehöriger Art, wie gebräuchlich ist, die stärkste Hitze vorbey gehen lassen. Das Haberstroh wird auch sonst zur Arzeney gebraucht, da man sich dessen in Bä-

bern

den für Krätze und böse Geschwüre, auch wider den Lendenstein, bedient. Das Frauenzimmer macht eine Lauge daraus, womit sie sich die Haare gelb färben.

Mit dem Haber-Schrote füttert man die Jagd- und andere Hunde.

Die Haber-Blüthen werden von den Walkern zum Walken der Zeuge gebraucht. Sie heißen in einigen französischen Zeugmanufacturen, sonderlich zu Amiens, Grumel.

Den Nutzen und Gebrauch des Habers in der Arzeney betreffend, so führt derselbe viel Oehl und Sal essentiale oder volatile. Er reinigt, hält an, zertheilt, lindert, ist gut für die Brust, und wird inn- und äußerlich gebraucht. Man röstet ihn mit etwas Weinessig, und legt ihn hernach so warm auf.

Der berühmte loweriſche Haber-Trank, L. Decoctum avenaceum Loweri, oder Ptisana avenacea, wird folgendermaßen bereitet: man nimmt 1½ Händevoll wohlgereinigten Haber, und ½ Handvoll zerschnittene Cichoriemwurzel, gießt darauf 2 bis 3 Quart klares Wasser, und kocht es mit einander in einem reinen Topf, so lange bis die Hälfte davon eingekocht ist. Sodann seihet man das klare Wasser ab, und läßt es aufwallen, nachdem man vorher 1 Loth gereinigten Salpeter, und 12 Loth Zucker, auch etwas von rothem Sandelholz dazu gethan hat; nachher läßt man es in eben dem Gefäße binnen 24 Stunden sich setzen. Was alsdann klar und hell ist, davon gießt man in eine reine gläserne Flasche, und stellt solche an einen kühlen Ort wohl zugebunden zum Gebrauche hin. Es muß aber, welches wohl zu merken ist, der Haber von Raden, Unkraut und Staub wohl gereinigt seyn, und der Zucker dabey nicht vergessen werden, als welcher auch nicht ohne Wirkung ist. Mit diesem Tranke wird die sogenannte Haber-Cur im Frühlinge, Herbste und Winter, und selbst in den Hundstagen, vorgenommen, da nämlich selbiger des Morgens nüch-

tern, und 2 oder 3 Stunden vor der Mittagsmahlzeit, oder aber nur früh um 7, und Nachmittags um 3 Uhr, 2 gute Bechervoll kalt oder warm getrunken, und damit 14 bis 15 Tage unausgesetzt continuirt wird. Vorher aber muß man, zu Ausführung der bösen Feuchtigkeiten, und Auflösung der Säfte, eine ganz gelinde Purganz gebrauchen; und während der Zeit der Cur ist eine gute, doch nicht allzu strenge, Diät sehr nützlich. Dieser ganz angenehme Trank macht keinen Schmerz, noch einige Oeffnung des Leibes, sondern seine Wirkung ist unmerklich. Er reinigt das Geblüt, absonderlich die Nieren, treibt den Urin stark, und führt durch den Speichel und die Nase ab, erleichtert das Gehirn, und reinigt die Lunge, Leber und Milz, vertreibt alle Fäulniß, benimmt die heftigen langwierigen Kopfschmerzen; ist gut für allerley Augenmängel, Zahnschmerzen, Ohrenweh, Flüsse, und bösen Kopf: imgleichen bey hitzigen und kalten Fiebern; hat im Friesel, in viertägigen Fiebern, in der laufenden Gicht, Engbrüstigkeit, Husten, Blutauswerfen, Herzklopfen, Schwindsucht und Seitenstechen, gute Wirkung, vertreibt die Mastkörner, Steinbeschwerungen, Darmsucht, Milzkrankheit; eröffnet die goldene Ader, und benimmt das Sodbrennen; dient bey Masern, in Entzündung der Leber; kurz, er kann als eine Universalmedicin von Jungen, Alten, Gesunden und Kranken genommen werden. Sonst wird er auch als ein Gurgelwasser und zum Klystier gebraucht. Mit Päonienwasser gekocht, ist er vornämlich gut wider das Fieber.

*Ivo Jo. Stahl* diss. de decocto bromio *D. Loweri*, germ. von Lowers Habertrank. Erf. 1729. 4. 3 B.

Etliche rohe Haberkörner gegessen, stillen das Sodbrennen. Habermehl in Wasser gesotten, und den Brey über die hitzigen Geschwülste, Beulen und Fisteln geschlagen, bringt dieselben zur Heilung; mit Butter vermischt, heilt es den Grind des Hauptes. Habermehl ist auch gut, das Gesicht schön zu machen, mit Bleyweiß vermengt,

vermengt, und oft damit gewäschen. Habermehl gebrannt, und mit Honigwasser vermengt, vertreibt den hartnäckigen Husten. Wider die Krätze und Schrunden der Nägel, wird das Habermus mit pulverisirter Althäenwurzel zu einem Umschlage gekocht und aufgelegt. Haber mit unter die Emulsionen, welche wider den Stein bereitet werden, genommen, thut gute Hülfe. Häber und Kümmel in ein Säckchen gethan, und warm auf den Leib gelegt, lindert die Kolik und Mutterschmerzen. Einige thun bisweilen auch noch Wachholderbeeren, Lorbeeren, Dillsamen und Salz hinzu. Wenn ein Pferd nicht stallen kann, so siede man Haber in genugsamem Weine auf den dritten Theil ein, und gebe ihm solchen ein.

Reflexions sur la récolte des Avoines, & sur le moment le plus favorable à les serrer, st. im Journ. œcon. Sept. 1761, S. 397—399.

Abhandlung vom Haber, st. im 2. Th. der Greifsw. Beytr 1754, 4. S. 244—246.

Nachricht von dem dieses Jahr (1755) mißrathenen Haber, st. im 10. St. der Schles. öcon. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 207—212.

Abhandlung von den verschiedenen Arten Haber, welche man in England säet, st. im 31. St. des III. Th. des physikal. und öconom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 239—242.

Von einer Haberstaude, an welcher nicht nur aus der dicken und vielfaserigten Wurzel etliche Halme gewachsen zu seyn scheinen, sondern wo auch noch die zween daran befindlichen Haupthalme an 7 bis 8 Aehren haben, st. im 36. St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1768, S. 297.

De l'avoine, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad de l'angl. de Mr. *Hall*, To VIII. à Paris 1762, 8. S. 83—90. Des usages de l'avoine, S. 90—93. Des sols propres aux avoines, S. 94—96. Maniere de recolter les avoines, S. 96—99. Du produit et des autres avantages de l'avoine, S. 100—105. Des véritables avantages des avoines, S. 105—109. Calculs du profit des avoines, S. 110—121. De la maniere de garder les avoines, S. 121, f. Deutsch, im 2. Th. der übers. Allgemein. Haushalt. und Landwirtsch. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 424—441.

Fehler bey dem Baue des Habers, von Zeise, st. im 47. St. des Hannov. Mag. v. J. 1770.

D. *Rich. Lowers* Βρωμογραφία, oder Haberbeschreibung zu allerhand Krankheiten, Gebrechen und Schwachheiten des menschlichen Leibes, als eine Universalmedicin dienlich, übers. von D. Jo. Franco, 1708, 8. a. B. Siebent. A st. Frf. und Lpz. 1736, 8. st. auch als ein Anhang bey Jo. Joach. Bechers Klugen Hausvater ꝛc. Lpz. 1705. fol. S. 1057—1061.

Von der Bestellung des Habers, handelt Jo. Mills, in s. übers. vollständ. Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthsch. 1. B. Lpz. 1764, gr. 8. S. 454—463.

Ge. Fr. Millers Gedanken von dem Stürzen des Haferfeldes vor Winters, st. im 34. St. der ökonom. Nachr. Lpz. 1751, 8. S. 724—730.

Zuverläßige Nachricht von gegenwärtigem Haberbau, vom Hrn. S. F. M. st. im 5. St. der Stuttgard. Select. phys. œconom. 1751, 8. S. 416—434.

Jo. Cph. Erich. Springers physikalisch-practisch- und dogmatische Abhandlung vom deutschen Getreidbau, oder von dem Baue des Weizen, Dinkels oder Spelt, Rocken, Gersten, Haber und Buchweizen. Götting. und Gotha, 1767, 8.

## Von der berühmten Verwandlung des Habers in Rocken und Weizen.

Herr Joh. Bernh. Wirgin, ein schwedischer Patriot, hat nach einem zwey Jahre nach einander angestellten wiederholten Versuche befunden, daß der Haber, zu einer gewissen Jahrszeit ausgesäet, zu seiner Zeit abgemähet, und, nachdem seine Wurzel einen Winter über in der Erde gelegen, das folgende Jahr, ohne einige andere menschliche Hülfe und Zuthun, nicht allein den schönsten Rocken, sondern auch den herrlichsten Weizen, wiewohl von diesem nur etwas, getragen hat. Dieser Menschenfreund theilte seine in der Gegend von Calmar, in Schonen, gewonnene Erfindung, mit vollständigem Unterricht in einer d. 3. Jan. 1757 aufgesetzten, in schwedischer Sprache geschriebenen Abhandlung mit, welche im Deutschen die Ueberschrift führt: Die Goldtinctur des Landmannes, oder wunderbare Verwandlung der Getreidearten, absonderlich des Habers in Rocken; und es ward selbige dem 13. St. des 2. Th. des hamburgischen physikalischen und ökonom. Patrioten, v. M. März, des bemeldeten Jahres eingerückt, und in No. 35 und 36 der Dresdner gel. Anzeigen, v. 1757, wörtlich abgedruckt. Der Verfasser schlägt dem verständigen Landmanne, welcher seine Aussaat und Bearbeitung leicht nach der Natur und Eigenschaft seines Erdreichs, wenn es entweder südlicher

licher oder nördlicher, als Schonen, läge, wiewohl dabey nichts Sonderliches anzumerken seyn möchte, einzurichten wissen werde, folgende Beobachtungen vor:

„Die Aussaat geschieht auf folgende Weise: Dasjenige Acker„land, welches man dazu ersehen hat, brach zu liegen, um ge„gen den Herbst Rocken darauf zu säen, (es sey nun, daß es „im Herbste umgepflüget worden, und den Winter über in „Furchen gelegen, und welches zwar die beste Weise ist, oder „daß es erst im Frühlinge umgeackert würde,) wird allemal „im Sommer, anstatt des im Herbste auszusäenden Rockens, „welchen man nunmehr ersparen kann, mit gutem schwarzen „Haber besäet, durch welche Aussaat des Habers eine rei„chere Aernde an Rocken, als wenn Rocken wirklich wäre „gesäet worden, das folgende Jahr im Herbste zur gewöhnli„chen Zeit erfolgt, wenn alles nach der Anweisung, die unten „folgt, gehörig in Acht genommen worden. Hiebey ist nun „1) zu bemerken: die Saatzeit, welche nicht viele Umstände „erfordert. Man hat damit Zeit, bis das Vieh das erste „Gras im Frühlinge abgefressen, und davon Stärke bekom„men hat. Wenn der Acker aus leichter und fetter Erde beste„het, so wird nicht eher, als im Anfange des Junius, gesäet; „ist das Erdreich hingegen mager, so säet man etwas früher, „oder mit dem Schlusse des Maymonats. Das Korn wird „nicht zu dick gesäet; denn in diesem Falle hält man es nicht „für gut einzupflügen. Ein ganz hartes und lehmiges Erd„reich, und überhaupt alle schwere Erde, ist zu dieser Aussaat „weniger dienlich, weil erstlich der Acker, welcher länger, wie „gewöhnlich, ungeackert liegen bleibt, desto schwerer zu be„pflügen, und hernach die Haberwurzeln sich darin nicht so gut „ausbreiten können, als man bemerkt, wie sie sonst in einem „leichten und nicht allzufesten Erdreiche, bey dieser Art zu säen „übergewöhnlich zu thun pflegen, welches daher kömmt, weil „sie eine längere Zeit, nämlich 2 Sommer, zu wachsen haben; „und dieses ist eben eine Hauptursache mit, zu der wunderba„ren Verwandlung und Vermehrung desselben. 2) Sieben bis „acht Wochen nach dem Säen, nämlich mit dem Schlusse des „Julius, oder Anfange des Augusts, wird man sehen, daß der „Haber in Aehren schießen will. Sobald nun dieselben sich „zeigen, muß man nicht lange säumen, den noch zarten Halm „mit der Sense abzumähen, welcher dann sofort weggetragen, „zum Trocknen gesetzt, und nachgehends als ein vortreffliches „und nahrungsreiches Futter für das Vieh eingefahren

„wird. Im Fall der Acker sehr groß und breit wäre, so „könnte man, damit der Stumpf nicht allzu stark betreten „würde, etliche schmale Kreuz- und Quergänge machen, „den Halm darauf zu setzen, bis er trocken genug zum „Einfahren ist, und dieselbe unbesäet lassen, welche dann „im Herbste mit Rocken besäet werden können, zumal an „solchen Orten, wo man spät säet. Mithin hat man „auch das folgende Jahr Gelegenheit, mit Verwunde„rung zu sehen, wie aus der Wurzel des Habers ein weit „schönerer Rocken, als selbst aus der Wurzel des Rockens, „hervor schießt. An den nördlichern Oertern aber, wo früh „im Herbste, und eher, als noch der Haber das letztemal ab„gemähet worden, gesäet wird, da kann man diese Kreuz„und Quergänge, wo sie nöthig sind, im Frühlinge mit „Korn besäen. 3) Falls der Sommer fruchtbar, naß und „warm ist, so wird man, nach Verlauf von 3 bis 4 Wo„chen, von der Zeit an, da der Halm abgemähet worden, „befinden, daß der Haber aufs neue so stark hervor geschos„sen sey, daß er in Aehren schießen will, alsdann er noch„mals, sobald als die Aehren sich zeigen, gleich wieder „abgemähet werden muß. Sollte er noch zum drittenmal „vor dem Winter in Aehren, oder sonst zu hoch schießen, „so ist es ein Fehler, woraus eine geringere Frucht ent„steht. Es pflegt aber nicht leicht zu geschehen, insofern „man sich nur, wie oben gesagt worden, nach dem Kli„ma, und der Eigenschaft des Ackers, wenn er entweder „fetter oder magerer ist, in Ansehung der Saatzeit gehö„rig richtet. Doch kann es wohl bey einem nassen Som„mer und gelinden Herbstwetter sich zutragen, alsdann aber „der Halm ebenfalls zum drittenmal abgemähet wird. Nur „paßt man es so ab, daß es nicht zu spät sey, damit der „Haber vor dem Winter noch Zeit habe, in etwas wieder „zu schießen. Doch muß es auch nicht früh geschehen, da„mit er in währender Zeit nicht zu hoch heraus schieße, als „wodurch er entweder verfaulen, oder sonst Schaden lei„den könnte. Man hat es in der Gegend von Calmar „versucht, den Haber zu Anfange und in der Mitte des „Septembers zum drittenmal abzumähen, welcher nichts „desto weniger doch in dem darauf folgenden Herbste eine „zwar mehr als gewöhnliche Menge Rocken getragen, doch „so reichlich nicht, als derjenige, der nur zweymal, und zwar „das letztemal mit jenem zu gleicher Zeit, abgemähet wor„den. Unterdessen hat man dabey vor allen Dingen in Acht „zu nehmen, daß er allemal, es sey das erste, zweyte

„oder

„oder drittemal, sobald als sich die Aehren nur zeigen, ab„gemähet werden muß; denn wenn man die Aussaat den „ersten Sommer über die besagte Zeit fortwachsen läßt, so „wird dadurch die Wurzel geschwächt, und gleichsam todt, „woraus dann nothwendig ein Unvermögen zu der hierun„ter gesuchten nützlichen Verwandlung und Vermehrung „entsteht. Hingegen, so lange noch die Wurzel ihr vege„tabilisches Leben bey sich behält, und die ihr einge„pflanzte Kraft nicht von sich giebt: so zieht sie, unter „währendem längern Wachsthum aus den elementarischen „Kräften immer mehrere Kraft und Stärke an sich, wo„durch denn auch ihre Frucht zu einem höheren, ja gar zu „dem höchsten, Grade der Vollkommenheit in ihrer Art ge„langt, dergestalt, daß sie sich vermehrt, und, wenn ich „nach dem System der alten Weltweisen so reden darf, ihr „Eisen durch die Reife zu Gold wird; d. i. daß aus Ha„ber Rocken und Weizen wird, welches wohl in Wahrheit „als ein Wunder in der Natur mag angesehen werden, und „vielleicht ein großes Licht in den zum Ackerbau und der „Physik gehörigen Dingen geben kann."

Hierauf zeigt uns unser Erfinder, aus dieser wunder-vollen Verwandlung, sehr mühsam folgenden Nutzen:

„1) Bekömmt man durch das Abmähen des Haberhal„mes den ersten Sommer, zu zweymalen Futter für das „Vieh, welches eben so gut ist als Heu, und zwar um so „viel, als das ganze Rockenland zweymal tragen mag. 2) „Mittelst dieser neuen Art Aussaat braucht man nicht um „Johannis den Acker zum andernmal umzupflügen, um dem „Unkraute vorzubeugen; sondern man ist auch 3) der Ar„beit überhoben, den Rocken im Herbste auszusäen, welcher „um diese Jahrszeit schon in der Haberwurzel steckt; auch „darf man nicht wegen einer unbequemen Saatzeit im Herb„ste in Sorgen stehen. 4) Erspart man dadurch alle Aus„saat des Rockens, welches ein merkliches beträgt; und da„gegen ist zu rechnen, daß man durch diese Habersaat wo „nicht das achte, doch wenigstens das sechste, Korn gewin„ne, wenn sonst ein gutes fettes Land in der gewöhnlichen „Rockensaat etwa das fünfte Korn bringt."

Welches alles, und weil damit nicht allein der Vieh-stand vermehret werden, sondern auch das Land mehrere Einwohner ernähren kann, ja diese in den Stand

kommen

kommen, mehrern Tribut zu entrichten, wirkliche Nationalvortheile sind.

Endlich belehrt uns unser Schriftsteller noch von folgenden Merkwürdigkeiten:

„1) Gerathe diese Habersaat in einem magern Erdreiche besser, als die gewöhnliche Aussaat des Rockens wachse; wie denn bey dem im Jahr 1756 in Schweden erlittenen allgemeinen Mißwachse, die in Rocken verwandelte Aussaat des Habers gar keinen Anstoß davon gehabt, sondern nichts desto weniger einen stärkern Rocken gegeben, als man nur von einer gewöhnlichen Aussaat, auch in den besten Jahren, nicht erhält. 2) Der Rocken, welcher durch diese Verwandlung vom Haber erlangt werde, arte nicht wieder ab, oder er werde wieder zu Haber, sey auch zur Aussaat sicher zu gebrauchen, wie ein damit angestellter Versuch erwiesen habe. 3) Man habe es auch versucht, den zu Rocken gewordenen Haber im Frühlinge gleich anderer Frühlingssaat zu säen, um zu erfahren, in wie weit derselbe, als aus der Frühlingssaat erzeugt, gegen den Herbst reif, oder wieder in Haber abarten werde; das leztere aber sey nicht erfolgt; jedoch habe sich dabey folgendes Seltsame zugetragen. Weil dieser Rocken etwas zu dick gesäet worden, und die Erde ohnedieß sehr fett gewesen, wäre er ganz geschwinde und so dicht aufgeschossen, daß er sich gleich gelegt, und zu verfaulen geschienen. Aus dieser Ursache habe man ihn müssen abmähen lassen; er sey aber unter Begünstigung einer nassen Witterung bald eben so stark wieder aufgeschossen, daher er auch wieder abgemähet worden, welches auch noch zum drittenmal vor dem Herbste geschehen, wodurch man ihn verhindert habe, in Aehren zu schießen. Das Jahr darauf habe er zur ordentlichen Zeit einen dicken starken Rocken getragen, der aber doch so gut nicht gewesen, wie der von dem Haber, welches eben merkwürdig, und wovon die Ursache ohne Zweifel sey, daß der Rocken nicht die Art und Kraft habe, in so breite und tiefe Wurzeln zu schießen, wie der Haber."

Uebrigens, und nachdem der Verfasser schon im Vorhergehenden eingestanden, daß er es nicht gewiß sagen könne, ob auch Gerste, auf dieselbe Art gesäet und in Acht genommen, sich in Rocken verwandle, welches er doch zu vermuthen Ursache habe: so überläßt er den

Natur-

Naturforschern, die Ursachen anzugeben, warum der Rocken, vermöge des so langen Wachsthums, nicht auch eben so wohl wie der Haber, sich in einen höhern Grad, nämlich in Weizen, verwandeln könne.

Diese Schrift hat viele Anhänger und Vertheidiger, aber auch eben so viele Bestreiter und Zweifler, gefunden, und fast jedermann, der nur Gelegenheit und Zeit dazu hat, ist begierig gewesen, den Grund oder Ungrund solcher Verwandlung, durch eigene Proben zu ergründen. Herr Prof. Schreber erklärte sich wider diese Theorie, im 7. und 8. St. der hallischen Zeitungen, v. J. 1759, und diese seine Anmerkungen wurden auch dem 13. Stück der hamb. fr. Urth. und Nachr. v. d. J. einverleibt; er ward darüber im 19, 20 und 21 St. eben dieses Journals, von einem Gelehrten, der bloß die Buchstaben J. J. F. unterzeichnet hat, angegriffen, vertheidigte sich aber gründlich im V. Th. seiner Sammlung verschiedener Schriften, woselbst alle zu diesem gelehrten Streit gehörige Schriften, von der 127. bis 269. Seite befindlich sind.

Aus denen Erfahrungen, welche so vielfältig durch so mannigfaltige Versuche haben erhalten werden können und wollen, gebührt derjenigen, welche man von Herrn R. C. v. B. im 145. St. der ökon. Nachr. S. 28 = 31, antrifft, der erste Platz, weil der Ursprung derselben in eine Zeit fällt, welche selbst nach der Kundmachung der wirginischen Bekanntmachung seines beglückten Wunderwerks, um viele Monate vorläuft.

In dem richterischen Garten zu Leipzig wurden d. 3. Jun. 1757 sowohl mit Haber als Gerste dieserhalb Versuche angestellt, und selbige nach der wirginischen Vorschrift tractirt. Die ganze Nachricht davon, hat Hr. Schreber, a. ang. O. S. 127 — 130, angeführt. Man hat zu diesem Versuch im gedachten Garten einen Platz genommen, welcher 30½ Elle lang, und 2¼ Elle breit ist. Dieses Stück Land war zwar vorher ge-

höriger-

hörigermaßen dazu zurecht gemacht und umgegraben, aber doch keineswegs auf eine solche Art zubereitet worden, wie ein Land, welches zum Ackerbau bestimmt ist; vielmehr hatte dieses Land seit 2 Jahren keinen Dünger bekommen. Auf dieses Beet hat man d. 3. Jun. 1757, 800 Körner Haber nicht gesäet, sondern spannenweit von einander gesteckt, welche vorher von erfahrnen und verständigen Leuten etlichemal genau durchgesehen worden, damit nicht etwann andere Arten darunter seyn möchten, wodurch dieser Versuch hätte ungewiß werden können. Weil man sich aber an die Vorschrift des Wirgins sehr genau gebunden, so hat man großkörnigen sogenannten Schwarzhaber aus dem Erzgebirge dazu kommen lassen. Ein bald darauf erfolgter Regen machte, daß diese Körner bald aufgiengen. Das Kraut schoß in diesem und dem folgenden Monate eine gute viertel Elle hoch, daß man also, nach Anleitung der schwedischen Schrift, für gut befand, dasselbe d. 22. Jul. so weit abzuschneiden, daß es ungefähr 2 Querfinger hoch stehen blieb. Ob nun wohl in diesem und folgenden Monate die Witterung ziemlich heiß war, so trieb doch dieses abgeschnittene Kraut von neuem so hoch, daß man sich d. 18. Aug. genöthigt sah, es eben auf die Art, wie das erstemal, abzuschneiden. Dabey hat man nun wahrgenommen, daß die Stöcke sich, in Ansehung der Halme, weit mehr vermehrt hatten, als bey Abschneidung des erstenmals. Nach der Zeit wollte das Kraut nicht wieder so hoch wachsen, daß es hätte abgeschnitten werden können, sondern man überließ es von nun an der Natur und dem Wetter. Der Winter war ziemlich stark, und das Beet war die mehreste Zeit mit Schnee bedeckt. Bis zu Anfang des Aprils 1758. war man in Ungewißheit, ob auch wohl die Stöcke darauf gegangen seyn möchten. Allein, obgleich ungefähr der vierte Theil davon ausgegangen war, so waren doch noch die nöthigen Stöcke vorhanden; nur daß die

mei-

meisten gar nicht eingewurzelt hatten, sondern mit den Wurzeln ganz verdorrt auf der Erde lagen. Jedoch dieses änderte sich gar bald; die Stöcke wurzelten nach und nach wieder ein, und trieben schönes Kraut. Zu Ende des Maymonats sah man schon 3 Stöcke mit überaus schönem Korne, davon der eine 27, der andre 13, und der dritte 10 Aehren trug; bey welchen 3 Stöcken das Kraut so beschaffen war, wie es gemeiniglich bey Korn zu seyn pflegt. Außer diesen 3 Stöcken konnte man weiter nichts finden. Die übrigen Stöcke schossen zwar sehr in die Höhe, doch war es lauter Haberkraut; und jedermann verzweifelte beynahe an einem glücklichen Erfolge dieses Versuchs, und glaubte, daß aus Versehen etliche Kornsamen müßten seyn gesteckt worden, woraus diese 3 Stöcke Korn hervorgekommen wären. Allein der Monat Junius entdeckte sonnenklar die Möglichkeit eines glücklichen Erfolgs von dem ganzen Versuche. Denn die Weizenähren kamen nach und nach haufenweise zum Vorschein, und die Halme schossen weit höher, als es sonst zu geschehen pflegt, würden auch ohne Zweifel noch höher getrieben haben, wenn sie nicht an ihrem Wachsthume durch die herum stehenden hohen Hecken und trockene Witterung wären gehindert worden. Die Aehren wurden von besonderer Länge, so daß sie 8, 9, auch 9½ Zoll lang waren. Es hat sich aber dreyerley Art Weizen auf diesem Beete gezeigt, nämlich 1) ordentliche Weizenähren; 2) 7 Stöcke mit solchen Aehren, welche lange Spitzen haben, dergleichen bey der Gerste gefunden werden, welches man Sommer- oder grauen Weizen nennet; 3) 21 Stöcke, worunter sich einige Rest- oder Brandähren befanden. Die Breite desjenigen Beetes, worauf die Gerste gesteckt worden, war 2¼ Elle, und die Länge desselben 17½ Elle. Der Tag, da diese Sommergerste gesteckt wurde, war ebenfalls der 3te Jun. 1757. Die Anzahl der gesteckten Körner war von 400 Stück. Sie ward ebenfalls, wie der Haber,

den

den 22. Jul. gedachten Jahrs so weit abgeschnitten, daß sie ungefähr 2 Querfingerhoch stehen blieb. Von der Zeit an wollte sie nicht mehr wachsen, so daß sie den 18. August, da der Haber zum andernmal abgeschnitten wurde, nicht zugleich mit abgeschnitten werden konnte. Man ließ sie also überwintern, und zu Anfange des Frühlings fand man, daß alle Stöcke, bis auf 44, ausgegangen waren, welche alsdann nichts, als schöne Gerste, wieder hervorgebracht haben.

Nach Anzeige des 48. St. des physikal. und öcon. Patrioten, v. J. 1758, machten drey verschiedene Personen, welche dicht bey Hamburg wohnten, den Versuch mit dem Haber. Bey der ersten war die Haberfaat ausgegangen, und ihr Stück Feld lag brach. Bey der andern war ein elendes dünnes Gras aufgeschossen, welches keinen Rocken trug; und bey der dritten war das Feld, weil sie das Unkraut fleißig ausgegätet hatte, so eben wie ein Tisch. Kurz, der Versuch ist keinem von ihnen gelungen, und diese anderthalbjährige Hoffnung war vergebens, ungeachtet man alle Vorschriften des Hrn. Wirgin getreulich erfüllt hatte.

In den braunschweigischen Anzeigen, v. J. 1757, No. 51, und 1758, No. 52, sind wieder entgegen gesetzte Begebenheiten angemerkt, und insbesondere hat, nach dem letzten Stücke, ein Haushalter nahe bey Braunschweig die Probe davon auf einem Kleeacker gemacht, den dazu genommenen Haber selbst sorgfältig ausgelesen, auch beym Dünger zu verhüten gesucht, daß kein Rocken darunter kommen möchte; gleichwohl hat er auf einem Ende dieses Ackers Büsche von Rocken aufzuweisen gehabt, die zum Theil so dick und schwer in den Aehren gewesen, daß sie an kleinen Stäben haben aufrecht erhalten werden müssen.

In No. 12 der Hannover. Beytr v. J. 1759, wird gemeldet, daß bey einem im hannöverischen im kleinen gemachte Versuche keine einzige von den Haberpflan-

zen

zen den Winter über erfroren, sondern alle in Rocken verwandelt worden wären.

Nach No. 84 des Hamb. Corresp. v. J. 1759, hat der Präsident der Societät der Wissenschaften zu Harlem, Hr. Rathmann Gyperstein die Versuche des Wirgin ebenfalls zur Probe gemacht, und der Societät davon Bericht erstattet. Im Junius und Julius 1757 säete er ein wenig Haber, und ließ den ersten am 29. Jul. 8. Sept. und 18. Nov. letztern aber am 13. Sept. und 18. Nov. schneiden. Weiter ist nichts daran geschehen, sondern die Pflanzen blieben den ganzen heftigen Winter durch unberührt und frey stehen, daher auch nur 5 Pflanzen von allen fortgekommen, welche am 7. Aug. 1758 als der schönste Rocken eingeärndet worden sind. Es wird versichert, die Saat sey auf das sorgfältigste ausgelesen worden.

Herr Prof. Schreber selbst hat bloß denen zu Gefallen, die sich seines Unterrichtes in der Kammeralwissenschaft bedienen, im J. 1757 einen kleinen Versuch damit gemacht. Er erwählte dazu 20 Körner von dem so genannten schweren oder englischen Haber, und steckte sie zu Anfange des Julius, in ein ungedüngtes Gartenbeet, weit von einander, weil diese Haberart ein Staudengewächs ist. In der Mitte des Augusts, da die Stängel 1 Schuh hoch gewachsen waren, schnitt er sie ab. Die Stöcke trieben alsdann von neuem, etwann eine Spanne lang in die Höhe, und so ließ er sie den Winter über in der Erde stehen. Im folgenden Frühlinge lagen die Stoppeln gelb und ganz verwelkt auf der Erde, die Wurzeln aber waren vollkommen verdorben, folglich ein Trieb- und Wachsthum nur eines einzigen Weizenstängels von ihnen zu erwarten nicht möglich.

Ein nur mit den Anfangsbuchstaben G. H. C. S. P. bezeichneter Verfasser, macht im 151ten St. der Leipz. Samml. 1757, 8. S. 605, f. seine Erfahrungen mit folgenden Worten kund:

„Nachdem ich im abgewichenen Jahre auf ein Stück aus„gerotteten Hopfenlandes, um es bald in Anger geben zu las„sen, weil ich es mit Bäumen bepflanzt, Klee und Haber durch „einander säen, und darauf 2 oder 3mal abnehmen lassen: „so hat in diesem Frühjahre nicht nur der Klee sich wieder her„vor gegeben, sondern es hat sich auch aus den stehen gebliebe„nen Haberstoppeln ein buschweise stehender Rocken erhob n, „welcher schon gegenwärtig im vollen Schoße, und größten„theils in Aehren steht. Das Land hatte wenig Gaare, weil „es nach dem Hopfen und vor dem Klee, erst Möhren tra„gen müssen. Mäuse und Maulwürfe hatten es im verwi„chenen Herbste gewaltig durchwühlt. Der Haber ist von dem „gewöhnlichen weißen, oder gelben, und glatten gewesen."

Ein Ungenannter, im 157. St. eben dieser Leipz. Samml. beehrt uns mit einer abenteuerlichen Geschichte, nach welcher die Habersaat sich noch im dritten Jahre wundervoll gefruchtet hat. Die Versicherung, die er mit stärkster Betheuerung der Wahrheit thut, ist langweilig; ich will das Nöthige daraus mit kurzen Worten fassen. Vom Jahre 1756 an, im Februar, mehr als 6 Jahre zurück gerechnet, hatte er einen Büschel weißen Haber in seiner Stube unweit des Ofens hangen. Aus diesem säete er etwa d. 12. oder 14. Febr. ermeldeten Jahrs, die in selbigem überbliebenen, ausgedorrten, kleinen, doch von allem Unrathe gereinigten, Körner, unter welchen auch nicht ein anderes Getreidekorn gewesen, in einen von allem Unkraute gesäuberten, flach umgegrabenen Winkel seines Gartens, auf welchen weder Dünger noch das geringste Stroh gekommen war, und der sonst unbebauet lag, ganz weitläuftig ohne Ordnung, wie man den Haber zu säen pflegt. Er wurde beschneiet; es fror oft sehr stark und tief in die Erde, und er lag noch an zwo Seiten, gegen Morgen und Norden, im Schatten. Er gieng aber doch schön auf, wuchs ziemlich hoch, trug volle Rispen, und nach Pfingsten ärndete der Versucher 8 mal so viel, als er gesäet hatte, jedoch die größten und tüchtigsten weißen Haberkörner. Eben um diese Zeit, (folglich noch früher, als Hr.

Wirgin

Wirgin seine Schrift datirt hat) las er von des Herrn Wirgin's Vorgeben, und daher gedachte er, ob die Stoppeln wieder ausschlagen würden. Es geschah in demselben Jahre nicht; allein 1757 fiengen sie wieder mit Habersaatblättern zu grünen an, und wollten schossen. Er schnitt die Stängel so oft ab, wenn sie wiederum bald schossen wollten, und er mußte es dreymal thun, ehe der Haberstängel zurück blieb; dadurch aber würde er im Großen dreymal Viehfutter haben schneiden können. Damit blieb auch endlich das Fleckchen liegen, und es wurde mit lauter Unkraut überzogen, dergestalt, daß er glaubte, es werde nichts daraus werden, zumal sich kein Haberblättchen wieder sehen ließ. Im Frühjahre 1758 ließ er das Unkraut behutsam wegnehmen; und siehe, in kurzer Zeit ließen sich, wiewohl noch unkenntliche, Saatblätterchen blicken. Nach und nach wurden diese kenntlich, und endlich waren damals vom Dato vor 6 Wochen, etliche große Rockensaatbüsche, nicht aber einzelne, zu sehen. Von eben diesem Dato, vor 14 Tagen ungefähr, fiengen sie bereits zu schossen an, und man konnte schon die Rockenähren hervorbrechen sehen; allein, eine Person, welche die Beete und Gänge des Gartens ausgätete, verderbte leider alles. N. im Braunschweigischen, d. 3. Jul. 1758.

Von mißlungenen Versuchen in Torgau, ferner auf dem Gute Wesenig, imgleichen Puschwitz, ertheilt Hr. v. B. im 145. St. der ökon. Nachr. S. 39—43. Nachricht.

Nach einem Schreiben des W. F. v. G. R. zu B** D d. 4. Aug. 1759, im 26. St. der fränk. Samml. S. 182—188. wurde der Versuch glücklich nachgemacht.

Herr Rammelt, bekam nach dem 2. Th. der schreberschen neuen Sammlung ꝛc. S. 430, von dem künstlich ausgesäeten und gewarteten Haber, dürre Stoppeln.

Zuletzt will ich noch die Zeugnisse und Urtheile zween Männer, deren Aussprüche als entscheidend angesehen werden können, nämlich eines Linnäus und Gleditsch, anführen. Jener erklärt sich, in einer Zuschrift an Hrn. Schreber, v. Apr. 1760, nach der Uebersetzung, folgendergestalt über diese Sache: „Die vom Herrn „Wirgin bekannt gemachte Verwandlung des Habers „in Korn, ist die allerabgeschmackteste Sache; denn der „Haber dauert nicht über Winter. Hr. W. hat nicht „gewußt, woher eine oder andere Staude Korn in den „Haberfeldern kommen könne; weil ihm unbekannt ist, „daß die Lerchen und andere samenfressende Vögel öf„ters die Samen auf den Aeckern aussäen, die sie an„derwärts gefressen haben, wenn sie daselbst neue su„chen.“ Und Herr Hofr. Gleditsch, schreibt im 2. Th. seiner vermischten Abhandlungen, Halle 1766. gr. 8. S. 388: „Der gemeine Haber ist eine jährliche Pflan„ze, dieses bestätiget die Erfahrung seit vielen hun„dert Jahren. Eben diese Art des Habers stehet un„sere Winter, auch die gemeinen, nicht aus; auch „diese Erfahrung ist so gemein, so alt, und so gewiß, „wie die vorige, daß daran der geringste Ackersmann „nicht zweifelt. Nur einige Gelehrte machen sie durch „Beschneiden zweyjährig, und geben ihr dadurch eine „Dauer gegen die Strenge des Winters. Was dessen „vorgebliche Verwandlung betrifft, kann ich gerade „heraus sagen, daß sie nichts sey. Verlangt man „aber, daß ich dergleichen veranstalten soll, daß andere „glauben, sie geschehe wirklich, so weiß ich auch die „Mittel dazu.“

Relation de quelques nouvelles decouvertes, touchant la transmutation d'Avoine en Seigle dans Hollande; st. in der Nouvelle Biblioth. German. To. XXIII. P. 2. à Amst. 1758. 8. Art. 17. S. 440—441.

Hiſtoire naturelle de la production des semences de grains, st. in No. 11. der Gaz. Sanit. v. J. 1763.

Ausführliche und wahrhaftige Nachricht von denjenigen Versuchen, der in dem richterischen Garten zu Leipzig gemacht worden

den ist, aus Haber Korn und Weizen hervorzubringen, und dem glücklichen Erfolge desselben; st. in No 8. des Neuen aus der anmuth. Gelehrs. v. J. 1758. S. 610—616.

Abbildung der im richterischen Garten aus Haber gewachsenen Weizenähren in natürlicher Größe, st. vor No. 9. derf. Monatschr. v. e. d. J.

Von dem in Schweden ziemlich allgemein gewordenen Streit wegen des Hrn. Wirgins Verwandlung des Habers in Rocken und Weizen: st. im 34. St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1760. S. 302—304.

J. J. J. Gedanken über die angegebene Verwandlung des Habers in Rocken; st. im 43. St. der hannover. Beytr. v. J. 1760. Ein Auszug daraus st. im 1. und 2. St. des V. B. der physik. öcon. Auszüge, Stutg. 1763. 8. S. 215. Der Verf. leitet den Rocken auf dem Haberlande aus keiner Verwandlung, sondern von den mit dem Miste darauf gebrachten einzelnen Körnern, so nicht ausgedroschen worden, her, und wird in dieser Muthmaßung dadurch bestärkt, daß der Rocken auf dem Haberlande sich vornämlich an dem Rande desselben findet.

Eines schlesischen Landwirths freye Gedanken über die schwedische Entdeckung, aus Haber Rocken und Weizen zu machen; st. im 20. St. der schles. öconom. Sammlungen, Bresl. 1761. 8. S. 285—309; (sie stehen auch im I. Th. des schlesischen Landwirths, Bresl. 1771. gr. 8. S. 196—220. wieder abgedruckt.) Nachschrift zu den freyen Gedanken wegen Verwandlung des Getreides; st. eb. daf. S. 310—313. Der Verfasser zeigt vornämlich die Möglichkeit, auf was für mannigfaltige Art und Weise der Acker von dem Gesäme, was für denselben eben nicht bestimmt worden, Theil nehmen könne.

Du prétendu changement d'espéce, & de l'orge de Patney, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. VII, à Paris 1762. 8. S. 45—53.

Carl v. Meußbach Anmerkung von der Möglichkeit der Transmutation des Habers in Rocken; st. in No. 12. des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766. S. 106.

Eb. dess. Nachricht, wie die Probe im Felde, aus Haber, nach schwedischer Angabe, Rocken zu erziehen, heuer ausgefallen sey; st. in No. 35. dess. S. 322.

Christ. Reichards Beweis, daß aus Haber weder Rocken noch Weizen werden könne; steht in dessen gemischten Schriften, Erf. 1762. 8. S. 200—203.

Extrait d'une lettre d'Avignon, écrite au P. C. par le S. *Sarrabat*, sur la transmutation du seigle en froment, & du froment en seigle; st. in den Memoir de Trev. Août 1735. S. 1512—1516.

*Avena perennis*, floribus in eadem spicula masculinis & hermaphroditis *Linn.* D. Habergras, siehe in H.

*Aventure*, siehe Avanture.

*Aventurier*, siehe Avanturier.

*Aventurine*, siehe Avanturine.

*Avenue*, siehe Allee.

*Averat*, eine Art Birn; siehe unter Birnbaum, Th. V. S. 426. und 457.

* **Auer-Hahn**, Aurhahn, Ohrhahn, Uhrhahn, L. Urogallus, Gallus sylvestris major, Gr. Tetraon, Tetrix, Fr. Coq de bruyere, ist einer der edelsten Waldvögel, und nächst dem Trappen unter den wilden Hühnern der größte, (daher er auch den Namen bekommen haben mag, denn Ur bedeutet bey den alten Deutschen so viel als groß.) Seiner eigentlichen Größe nach, ist er wie ein wälscher oder calecutischer Hahn, nur daß er nicht einen so langen Hals und Schwanz hat. Was seine Gestalt und äußerliches Ansehen betrifft, so sind seine Augenbraunen um das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopf aber schwarz, und der Schnabel kurz und gebogen; von den Ohren hängen ihm 2 Wammen herunter, wie dem Haushahn; der Rücken und Hals sind aschfarbig, mit untermengten braunen und schwarzen Flecken; die Brust, der Schwanz und der Bauch schwarz. Unter den Flügeln erscheinen theils weiße, theils graue, auch auf dem mittelsten Gelenke der Flügel weiße glänzende Federn. Der schwarze Schwanz hat weiße Flecken, deren er immer mehr bekömmt, je älter er wird. Der durch die beyden Flügel, wie auch durch den Schwanz in die Quere gehende weiße Strich, stellt, wenn der Auerhahn den Schwanz in die Runde, gleichwie die Pfauen oder wälschen Hähne, ausbreitet, einen weißen Zirkel dar. Die Hüften sind mit weißen, die Füße aber bis an die Zehen, mit dunkeln und subtilen Federn bekleidet, welche er in der Falzzeit meistentheils verlieret, die ihm aber doch gegen den Sommer in der Rauh- oder Federzeit wieder wachsen. Er ist vom Schnabel bis zum Untersten seiner Füße nicht über 5 Spannen lang; seine Schwere auch niemals über 14 Pfund.

Das

Das Huhn, oder die Auer-Henne, L. Urogallina, Fr. Gelinotte, ist etwas kleiner als der Hahn; jedoch größer, als eine große Haushenne. Der ganze Leib ist bunt, wie eine Schnepfe, aber mit schwarzen Flecken hin und her besprengt; das übrige, sonderlich unter dem Halse bis an die Brust, ist fahlroth. Der Regenbogen in den Augen ist gelb, der Augapfel blauschwarz. Hinterwärts um die Augen hat sie etwas Rothes, und am Bauche viel Weißes. Die Füße und Zehen sind wie an dem Hahne. Es befinden sich deren viele zur Falzzeit bey dem Hahne. Sie weichet, nachdem sie empfangen hat, heimlich von der Gesellschaft. Wenn die Rothbuche ihre Knospen öffnet, und die Blätter aus einander gehen: so sucht das Huhn seine Gelegenheit unter den Sträuchern, in Gehauen und Schlägen, entweder in Heidekraut, oder in Zimmer- und Wellengeniste, und legt daselbst 6, 8, 10 bis 12 Eyer, welche weiß und gelb oder braun gesprengt, und etwa so groß, als die gemeinen Hühnereyer, sind; brütet auch solche allein, ohne den Hahn, meistentheils in 4 Wochen, aus. Wenn die Henne währender Brut der Speise nachgehet, so pflegt sie die Eyer mit Moos oder Blättern zu bedecken, daß man dieselben schwerlich wahrnehmen und finden kann. So scheu und flüchtig sonst die Auerhenne, wie auch der Auerhahn ist, so unachtsam und sicher ist sie in der Brut, so daß sie schwerlich von ihren Eyern weichet, und nicht aufsteht, außer man trete fast auf selbige; daher es auch kömmt, daß sie durch Raubthiere abgefangen, oder durch Menschen erschlagen werden. Kaum sind die jungen Hühner ausgebrütet, so können sie, manchmal mit noch anhangender Schale, behende laufen, und sind alsdann schwer zu finden, weil sie sich, wie die Mäuse verstecken. Die Henne streicht mit ihnen im Walde herum, da sie sich Anfangs mit Ameiseneyern und Heidelbeeren nähren, bis sie nach und nach Fichtennadeln essen lernen.

Der Auerhahn pflegt sich gern in hohen Gebirgen und großen Wäldern, und an sumpfigen Orten, sonderlich wo es starke rothe Büchen, und Brunnquellen giebt, welche Sandkörnchen führen, aufzuhalten. Seine Falz- (Falz- oder Balz-) Zeit, d. i. sein Locken der Henne, ist im März und April, nachdem der Winter lange anhält. Doch findet man, daß sie im Gebirge, wo der Schnee lange dauert, auch noch bey währendem Schnee zu falzen pflegen. Was Encelius vorgiebt, als ob der Hahn das Huhn nicht, wie anderes Federwildbret, oder Vögel, trete, sondern, wegen seiner großen Geilheit den Samen von dem Baume, worauf er stände, herunter fallen lasse, dabey sich dann die Hühner einfänden, und solchen einfräßen, und was davon überbleibt, entweder eine gewisse Art Schlangen aushecke, oder, wenn es dürre geworden, in einen Stein von großer Kraft verwandelt werde, wird billig für ein Mährchen gehalten. Denn, es ist wider die Natur, daß dasjenige, was in den Magen und in das Gescheide kömmt, in die Samengefäße oder Eyerstöcke gelangen, und darin seine Frucht erzeugen sollte; und es ist erfahrnen Jägern wohlbekannt, daß es damit, wie bey anderm Federwildbret, hergehe. Zur Falzzeit nämlich nimmt der Hahn seinen Stand, wo er schon ehmals gefalzt hat, gern wieder, und zwar meistens in solchen Revieren, wo Rothbüchen-Kiefern- und Fichtenholz stehet, gemeiniglich auch an hangenden Bergen, und gegen der Sonnen Aufgang, der ihm besonders angenehm ist, wie auch gern an rauschenden Bächen. Ob er sich wohl, des Tages über, mit den Hühnern von seinem Stande etwas weggezogen, und sein Geäse dabey mitgenossen hat: so fällt er doch gegen Abend nach seinem Falz wieder dahin, steht des Nachts auf einem Baume, und fängt gegen Morgen, wohl schon um 2 Uhr, zu falzen an. Was den Ton anbetrifft, den er hier von sich giebt: so ist, unerachtet man vielen Vögeln und Thieren den Ruf nachgeahmet, doch

doch noch kein Erfinder gewesen, der, gleich dem Auerhahn, einen Ruf hätte machen können. Anfangs hört man von ihm einen lauten Knall, dabey er, fast wie ein Mensch mit der Zunge, schnalzet; alsdann aber klingt es fast, als ob ein Grasmäher mit seinem Wetzsteine mit doppelten Strichen gerade die Sense striche, oder, als ob man eine rostige Baumscheere auf- und zudrückte; gleich darauf pflegt er ganz klein und zart zu singen, und am Ende wieder zu schnalzen. Währendem Falzgeschreye hört und sieht er nicht, ja er vernimmt auch nichts, wenn man sogar nach ihm schießt, und fehlt, da er doch sonst ein leichtes Gehör und scharfes Gesicht hat. Er geht dabey auf den dicken Aesten der Bäume hin und her, spreizt die Flügel niederwärts, und sträubt die Federn auf dem Rücken und im Schwanze, wie ein indianischer oder sogenannter Truthahn. Solches Falzen fängt nach Mitternacht an, und währt bis gegen den Tag. Und gleichwie er an seinem Wildbret und schönen Gestalt durch seine Geilheit abnimmt, also gehen auch sodann, wie schon gedacht, die Federn von den Füßen weg. Währendem Falze sind die Auerhähne manchmal so nahe im Walde beysammen, daß man auf einer Stelle etliche hören kann. Die Hühner, deren er wohl 8 bis 10 bestreiten kann, ziehen sich nach dem falzenden Hahne hin, und lassen ihn auch wohl ihre Ankunft zuweilen durch ein gelindes Kack- oder Kokock-rufen hören. Er vernimmt solches bald, steigt, wenn es vollends hell wird, vom Baume herab, bringt sie manchmal bey dem aufpassenden Jäger vorbey gejagt, und besteigt und betritt sie, gleich anderm Federwildbret, da dann, wie vorhin gedacht, das Huhn sich wegmachet, und, wenn es die Eyer gelegt hat, solche in der bemeldten Zeit ausbrütet.

Sowohl des Auerhahns als des Huhns Geäse, oder Nahrung, sind im Sommer Wachholder- Heidel- Brom- und andere Beeren, oder auch das Kraut, wie auch Insecten,

secten, Frösche, und d. gl.; im Winter, die Knospen von Rothbüchen und Kiefern, und die Fichtennadeln, wie auch die Spitzen von deren jungen Jahrwuchse. Sie nehmen auch aus den Quellen kleine Steinchen zu sich, die man zur Sommers- und Winterszeit in ihrem Magen findet. Uebrigens zieht dieses Auerhahnwildbret nicht im Herbste mit andern Vögeln weg, sondern hält seinen Stand des Jahres durch beständig. Beyde, sowohl die Hähne als Hühner, gehören überall zur hohen Jagd.

Insgemein wird der Auerhahn auf der Falz geschossen, da denn der Jäger früh vor Tage schon an dem Orte seyn muß, wo der Auerhahn seinen Stand hat. Hört man nun den Auerhahn falzen, so eilt oder springt man etliche Schritte auf ihn zu; sobald man aber vernimmt, daß dessen Falz oder Laut aufhört, muß man still stehen, und sich weder rühren, noch wenden, indem er außer dem Falze so leise höret, und dermaßen schüchtern ist, daß er von dem geringsten Geräusche, sogar von dem Zerbrechen des kleinsten Reischens, aufstößt und davon fliegt. Fängt er aber wieder zu falzen an, so eilt man wieder nach ihm zu. Dieses muß man nun so fortsetzen, bis man nahe genug und verborgen stehen kann. Ist es noch nicht hell genug, so erwartet man den Tag, und schießt ihn, bey bequemer Gelegenheit, unter dem Falzen. Weil er zur hohen Jagd gehört, so ist es auch billig, daß er mit der Pürschbüchse und Kugel geschossen werde; doch werden sie auch zuweilen mit grobem Hagel geschossen. Wie sie vor einem Hunde, und zwar auch außer der Falzzeit geschossen werden, davon siehe Auerhahn-Hunde.

Von den Auerhähnen und Hühnern kann man auch die Eyer zahmen Hof- oder calecutischen Hühnern, um solche auszubrüten, unterlegen; nur wollen die Jungen insbesondere mit Erziehung in Acht genommen werden, da sie dann mit Ameiseneyern, Kräutern und allerley

Beeren,

Beeren, auch grobem Sande, zu füttern sind; doch haben sie auch diese Eigenschaft, daß ihnen die Gelegenheit des Bodens nicht aller Orten ansteht. Dennoch aber, wo sie sich ziemlich vermehren, weiß man Beyspiele, daß sie sich wohl 3 bis 4 Stunden weit abziehen und aus einander breiten, auch an einigen Orten weniger werden, als ihrer vorher gewesen, ob sie gleich gehägt und geschont werden. Wo des Auerhahns Wildbret weniger wird, so ist eine Haupturſache diese, wenn die Raubthiere dasiger Orten herum nicht nach Möglichkeit getilgt werden, welche ihnen, wie schon gedacht, weil sie auf der Erde brüten, und so fest sitzen, gar vielen Schaden thun. So verändern sie auch ihre sonst gebrauchten Stände, wegen veränderter Verhau- und Abholzung der Oerter, daß, da sie wegen des Hauens und Abfahrens des Holzes sehr beunruhigt werden, sie sich nach ruhigen Orten ziehen. Ferner sind auch an ihrer Ausbreitung und der Verlassung ihrer ersten Stände, und der weitern Vermehrung an andern Orten, die gar alten Hähne Schuld; immaßen die alten Hähne in der Falz die jungen bey ihrem einmal gewohnten Stande abkämpfen oder wegbeißen, daß diese sodann weichen, und sich weiter ziehen müssen. Wenn es nun geschehen, daß sie sich mit den Hühnern schon comportirt haben, so ziehen die Hühner hinter diesen her, da dann der alte Hahn zwar seinen Stand, aber wenig Hühner, behält, folglich in solchem Reviere alsdann wenige junge zugezogen werden. Es wäre demnach dienlich, daß man die alten Hähne, welche schon etliche Jahre an ihrem einmal angewohnten Stande beobachtet worden, wegpürschte: so würden sich alsdann eine Zeitlang die jungen Hähne daselbst besser bey einander vertragen; mithin ist daraus zu schließen, daß die Vermehrung auch ergiebiger seyn würde.

Die weidmännischen Redensarten vom Auerhahn und Huhn sind folgende: Der Auerhahn hat seinen

Stand,

Stand, d. i. den Ort seines Aufenthalts. Er steigt oder tritt zu Baume, oder vom Baume. Er stehet auf dem Baume oder der Erde. Er hat Füße, und nicht Klauen. Er falzt oder balzt, heißt die Zeit der Begattung. Er wird aufgebrochen, nicht ausgeworfen oder ausgenommen. Er hat ein Gerüsch und Geschreide, ist das Inwendige im Leibe. Wie auf solche Art auch von andern zur hohen Jagd gehörigen Vögeln gesprochen wird.

Kurze jedoch zuverläßige Nachricht von den Auerhähnen, aufgesetzt von M. F. J. M. P. A. st. im 3. St. der Stuttgard. Select. phys. oeconom. 1750. 8. S. 239—243.

Essai pour nourrir des Coqs de bruyeres avec toutes sortes de plantes, par *Jean Otton Hapstrome*; st. im Journ. oeconom. 1765. S. 223—225.

*Matur. Hoffmanni* obs. de lapillis foliisque pini in ventriculo urogalli repertis; st. im Anhange zur 9. und 10. Cent. der Eph. Nat. Cur. S. 463.

Von der Nahrung des Auerhahns im rauhen Winter, aus einem Schreiben des Hrn. Secret. Klein; st. in Hanows Seltenh. der Nat. und Oeconom. I. Band, Lpz. 1753. 8. S. 270—276.

Da der Auerhahn und die Auerhenne ein trockenes, schwarzes und hartes Fleisch hat, so muß man ihn, wenn man ihn genießen will, wohl in Wein einbeizen, da er dann hernach in eine Pastete geschlagen werden kann; wiewohl er auch gebraten auf großer Herren Tafeln aufgesetzt wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, weil derselbe ein zäheres Wildbret hat, als der älteste Hirsch, verfährt man damit folgendergestalt. Wenn der Auerhahn bis auf den Kopf gerupft worden, wirft man selbigen sauber aus, und klopft ihn, damit er mürbe werde; wäscht ihn rein, setzt auch eine Casserole mit Wasser aufs Feuer, und hält, wenn es im Sieden ist, den Auerhahn hinein, daß er darin ein wenig anlaufe, und legt ihn alsdann wieder in kaltes Wasser. Hernach muß man ihn sauber spicken, einsalzen, an einen Spieß stecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gählinq, legen. Dabey muß man wohl zusehen, daß er nicht von außenher brate, inwendig aber roh bleibe; je gemächlicher

cher er am Feuer tractirt wird, desto besser brät er aus. Sobald er anfängt zu braten, begießt man ihn mit zerlassener Butter, macht Papier über den Auerhahn, begießt dasselbe auch mit Butter, und stürzt, da es braun wird, noch einen Bogen darüber. Er muß in die drey Stunden braten, und zwar wird er bey hartem Holz oder Kohlen am mürbesten. Wenn er nun fertig ist, und bald angerichtet werden soll, zieht man ihn vom Spieße, legt ihn auf eine Schüssel, die vorher mit Blumen und Blättern auszuzieren ist, gießt die abgeträufelte Brühe unten auf den Hahn, und oben darauf ein wenig braune Butter, streuet etwas feingeriebene Semmel darüber, belegt es sauber mit ausgerissenen Citronen, und läßt diesen gebratenen Hahn zur Tafel tragen.

Auerhahn oder Hühner auf eine andere Art gebraten. Man muß den Hahn, wie vorigen bereiten; erstlich mit Nelken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsalzen, und ein Paar Stunden liegen lassen. Hierauf steckt man ihn an den Spieß, und sorget, daß er ganz gemächlich brate, verwahrt ihn mit Papier, begießt ihn auch fleißig mit Butter, weil er dadurch mürbe gezwungen werden kann. Wenn man nun meinet, daß er bald gebraten ist, und man ihn anrichten will, so verfertigt man folgende Soße. Man macht ein Stückchen Butter über dem Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl darein, so auch bräunen muß, und gießt die Brühe aus der Bratpfanne dazu; thut Wein, etwas Essig, Citronen, nebst dergleichen Scheibchen und Gewürz, als: Ingber, Pfeffer, und Nelken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es süß und säuerlich durch einander schmecke; schüttet diese Soße in eine zurecht gemachte Schüssel; legt den Hahn hinein, gießt oben braune Butter darüber, garnirt denselben auf das zierlichste, und läßt ihn auftragen.

Den Auerhahn gefüllt zuzurichten, nimmt man den Magen und die Leber, thut Salz, Ingber und Pfeffer dazu,

dazu, hackt es unter einander, röstet weiß geriebenes Brod in Schmalz, und thut es zum Gehäcke; schlägt Eyer daran, rührt es unter einander, füllt es hinein, und näht es zu; alsdann wird er wohl gespickt, mit Zimmet und Nägelein besteckt, und langsam gebraten.

Der Auerhahn wird eben so, wie der Birkhahn, trenchiret. Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche lieget, so imbrochirt man wie beym gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und sezt solchen beyseit. Sonst wird der Auerhahn wie das gebratene Huhn zerlegt, nur daß man bey den Flügeln anfängt. Will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und, anstatt der Oberschnitte, erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey. Sodann kann man auch in Zerschneidung oder Ablösung dieses Geflügels eine Aenderung machen, und z. B. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zulezt ablösen. Man legt 1. 2) einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, und 9) das Uebrige nach Belieben vor.

Einen Auerhahn in eine Pastete zu schlagen, verfährt man folgendermaßen: Erst wird derselbe dergestalt eingebeizet, daß er wohl ½ Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kann. Man rupft nämlich den Hahn, wirft ihn aus, klopft ihm mit einem Scheit Holz, oder sonst einem guten Knüttel, alle Gebeine entzwey, salzt ihn hernach ein, streuet Zwiebeln darüber, sprengt ein wenig Essig darauf, und läßt ihn über Nacht also stehen. Hierauf zähmt man ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kömmt; stößt ihm einen Spieß durch den Leib, legt ihn auf den Rost,

wo

wo er ein wenig anlaufen muß; legt ihn in ein Geschirr, und gießt Essig darüber, so läßt er sich eine geraume Zeit aufbehalten. Will man nun eine Pastete daraus machen, so schneidet man erstlich Speck ganz grob, als eines Fingers dick, und 3 Queerfinger lang, legt den geschnittenen Speck auf eine Schüssel, streuet Salz, Pfeffer, Ingber und Nelken darauf, und mischt alles wohl durch einander. Mit diesem Specke spickt man den Hahn, nachdem man ihn aus dem Essig genommen, und macht einen gebrannten Teig dazu, wie folget. Man schüttet auf den dazu bereiteten Backtisch so viel Mittelmehl; als man meint, daß es genug sey, den untern und obern Teig, eines Fingers dick, daraus zu verfertigen; streuet eine Handvoll Salz daran, brennt das Mehl mit siedendem Wasser, (indem eben darum dieser Teig der gebrannte Teig heißt,) durchmischt es so zäh und fest, als es immer seyn kann; wirkt die Hälfte dieses Teiges klar ab, treibt ihn mit einem Walger oder Backholz aus, daß er ungefähr eines Fingers dick, bleibe, legt denselben auf Papier, und bestreicht ihn mit Eyern. Hierauf nimmt man ein wenig Teig, schneidet Ringe als wie Rosteisen, aus, legt solche auf den ausgetriebenen Teig in Form eines Rostes herum, (dieses heißt eben bey den harten Pasteten der Rost,) und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kömmt; thut Butter und Speck auf diesen Rost; streuet Ingber, Pfeffer, Nelken und kleingeschnittene Citronenscheibchen darüber, setzt Lorbeerblätter hinzu, und legt den Hahn darauf. Darnach rollt man ein Stück Teig mit den Händen lang, wie einen Strick, schneidet solchen in der Mitte entzwey, und umzieht damit unten am Teige den Hahn, daß er geräumig, doch diesen Umzug nicht berührend, darin liegen kann, und streuet dergleichen Gewürz über ihn, wie über den Rost. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Teig überziehen könne, treibt man die andere Hälfte des Teiges auch

aus,

aus, drückt ihn auswendig an dem aufgesetzten Rande fest und fein proportionirlich zusammen, nimmt ein Pastetenband, (von Einigen ein Gurt, auch eine Form genannt,) drückt den Teig darein, schneidet es unten und oben sauber ab, umzieht die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdann den untern Teig, welcher über das Pastetenband ein paar Queerfinger vorgehen muß, in der Runde ganz reinlich weg, daß er gleich wird, macht auch einen gedrehten Kranz unten herum, und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel, und setzt den Auerhahn also, damit auf den obern Ort der Pastete dessen Kopf, und unten die Füße kommen. Diese mit dem Hahne gefüllte Pastete nun läßt man in einem heißen Ofen backen; wenn sie etwas zu braun werden sollte, legt man einen Bogen Papier darauf, und wenn sie halb gar gebraten ist, muß man auch folgende Brühe dazu machen. Man vermischt Butter und Mehl in eine Casserole über dem Feuer, bis es braun werde; gießt Brühe, Wein und Essig darein, und läßt es einen Sud thun; nimmt hierauf die Pastete aus dem Ofen, schneidet in selbige oben ein rundes Loch, füllt durch einen Trichter diese Brühe hinein, und setzt sie wieder in den Ofen, darin sie wohl noch 2 Stunden kochen muß. Wenn sie nun fertig ist, und angerichtet werden soll, nimmt man sie aus dem Ofen, bestreicht sie mit Speck, putzt sie aufs sauberste zu, und läßt sie auftragen. Diese Pastete kann warm oder kalt verspeist, und lange Zeit gut erhalten werden.

*Eine Auerhahn-Pastete auf eine andere Art.* Der Hahn, Teig und Pastete, müssen nach voriger Beschreibung bereitet, und gedachtes Gewürz dazu gebraucht werden. Nur kann man, wenn der Hahn auf den ausgewalzten Teig gelegt worden, die Pastete anders formiren, und folgende Soße dazu machen. Man schüttet gebranntes Mehl in eine Casserole, gießt Wein, Essig und Brühe darein, legt etliche ganze Zwiebeln,

etliche

etliche Stängel Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Capern und ein Paar gehackte Sardellen dazu, und läßt es durch einander kochen. Wenn nun die Pastete im Backofen oben erhärtet ist, sticht man mit einem Holze ein Loch darein, welches man Lüften nennt, (indem sie sonst gern zerspringt;) hat sie eine Weile gestanden, setzt man einen weiten Trichter auf das Loch, füllt die verfertigte Brühe mit ihren Ingredienzien, (nur die Zwiebeln müssen erst daraus genommen werden) in die Pastete, und läßt es noch eine Stunde im Ofen durch einander dämpfen; nimmt sie endlich heraus, und richtet an.

* **Auerhahn-Hunde**, Beller, ist eine Art kleiner, brauner Hunde, etwann wie die Dachs-Kriecher oder Schliefer, welche runde Köpfe und etwas dünnere Mäuler haben. Man braucht dieselben allein und ins besondere zu Auerhähnen, außer der Falz, auch wohl zu Haselhühnern, dieselben vor ihnen zu schießen. Erstlich aber gewöhnt man den Hund an die wälschen Hähne, daß er denselben nachläuft und sie verbellt. Wo auch Fasanen sind, läßt man ihn selbige ebenfalls suchen und verbellen. Wenn er dann erst da reviert, und dieses thut, so sucht man junge Auerhühner, daß er dieselben nur erst kennen lerne; alsdann giebt es sich mit den alten, sie zu finden, und zu verbellen, gar leicht. Von andern Vögeln aber, wie auch von Wildbret, Hasen, Rehen, u. d. gl. muß er abgehalten werden. Dieser Hund ist nöthig, wo Auerhähne sind, und geht es sich mit ihm gar wohl und bald um; nur muß man dabey behutsam und stille verfahren. Wenn der Hund einen Auerhahn findet und aufjagt, so steigt dieser zu Baum, und wird ihn der Hund alsdann verbellen. Indem nun dieses geschieht, schleicht man hinzu, und schießt ihn mit der Büchse herunter. Ja man hat aus der Erfahrung, daß sich der Auerhahn auch so gar unten vor die Hunde gestellt, und vor solchen gehalten, weil sie klein sind; da er hingegen vor großen Hunden nicht so Stand

halten würde. In Ermangelung eines solchen Hundes, thut man manchen vergeblichen Weg. Es sind zwar Einige, die da vorgeben, daß man den Auerhahn nur in der Falz schießen könne; allein, ein jeder erfahrne Weidmann wird gestehen müssen, daß man sie auch außer dieser Zeit, auf die vorbeschriebene Weise, schießen kann. Uebrigens ist hiebey noch anzumerken, daß die Jäger zuvor den Auerhahn sowohl in der Falzzeit verhören, wo sie ihren Stand haben, auch gegen Abend, wo sie einfallen; als auch außer der Falz dieselbe ausmachen, und es sodann der hohen Herrschaft mit gebührendem Respect melden müssen; da sich dann dieselben in der Falzzeit, des Nachts, an den Ort, wo der Hahn seinen Stand hat, begeben, und sich an der Pürschung desselben belustigen, außer der Falzzeit aber dieselben mit Hunden suchen.

**Auer-Henne**, Auer-Huhn; siehe Auer-Hahn.

*Averno*, siehe Alnus.

* **Auer-Ochs**, Aur-Ochs, Ur-Ochs, L. Urus, Urobubalus, Fr. Beuf sauvage, ist eine Art wilder Ochsen, welche meistens die Gestalt der zahmen Ochsen haben; nur daß sie viel größer als diese werden, wie denn einige auf 7 Schuh, und noch darüber, in der Höhe aufwachsen. An Farbe sind sie schwarzbraun, ja fast schwarz. Sie haben ein Gehörn, welches den zahmen Ochsenhörnern gleich, zwar nicht überflüssig lang, aber ziemlich stark und einwärts gebogen ist. Unter dem Halse, vom Brustkern bis auf die Kinnbacken, haben sie lange Haare, die wie eine Mähne herunter hängen, auch fast so einen spitzigen und langen Unterbart, wie ein Ziegenbock. Am Halse, an der Brust, und an den Blättern, sind sie breit und stark, da sie hinten hinaus schmäler aussehen. Der Kopf ist breit und stark, wie sie denn auch über den Augen, an und zwischen dem Gehörne, etwas lang gekrümmte Haare haben. Wenn man hievon ausrupft, und daran riecht, geben sie einen angeneh-

nehmen, dem Bisam nicht ungleichen Geruch von sich, welches sich auch bey denen langen Haaren, welche am Halse hängen, befindet. Er ist ein gar wildes und unbändiges Thier, welches eine außerordentliche Stärke, besonders im Kopfe und Halse besitzt, wie man dergleichen im Kampfjagen sieht; denn wenn ihm ein Bär, Löwe, und andere dergleichen starke Thiere, vorkommen, so ist er im Stande, wenn er sie recht fassen kann, dieselben glatt vom Boden mit seinem Gehörne aufzuheben, und in die Höhe zu werfen; man sagt auch, daß er Roß und Mann auf die Hörner nehmen, und in die Luft schleudern kann; und wenn er einen Baum umzureißen angefangen, läßt er nicht nach, bis er ihn niedergelegt hat. Das Thier oder die Kuh wird nicht so stark, wie der Ochs. Beyde aber sind gar schnell auf den Füßen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern; die meisten aber in Moscau, Schweden, Polen und Preußen. Aus diesen Ländern ist er auch in die angränzenden Gegenden Deutschlandes gebracht worden, und wird an einigen großen Höfen im Thiergarten gehalten. Die Vermehrung derselben ist aber nicht so stark, als wo sie in ihrem ordentlichen Vaterlande sind. Ob sie gleich alle Jahre brunsten, so gehen und bleiben sie doch sehr vielfältig gelte. Ihre ordentliche Brunstzeit ist im September, und sie gehen 40 Wochen tragend.

Wegen seiner Wildheit und Stärke ist dem Auerochsen nicht leicht beyzukommen, es sey dann, daß er in Gruben gefangen, und darein entweder gelockt, oder durch Feuer hinein getrieben, und sodann durch ein Geschoß erlegt werde. Wo ein solches Thier im Walde etwann angeschossen, oder sonst durch etwas gereizt und hitzig gemacht wird, erzeigt es sich vor Zorn ganz unsinnig und rasend, so daß es die stärksten Bäume mit dem Kopfe umzustoßen sich unterfängt, wenn es insonderheit wahrnimmt, daß sein Feind dahinter verborgen sey, da alsdann dergleichen Thier von einem beherzten Jäger auf

der Seite einen Fang bekommen kann. Sonst soll der Auerochs die rothe Farbe gar nicht leiden können; daher, wenn man ihn zu fällen sucht, stellt sich ein Jäger auf einen starken hohen Baum; auf einem andern aber, nicht weit davon, läßt ein Knecht einen mit Stroh ausgestopften Mann, der roth angekleidet ist, an einem Seile herab auf den Boden, bewegt ihn so lange hin und her, bis der Ochs es gewahr wird, da er dann mit großer Wuth auf den Mann zurennt, und ihn umzubringen gedenkt; alsdann zieht der Knecht den Mann unvermerkt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu sich, da denn der Ochs, wie oben gedacht, ganz unsinnig auf den Baum zustößt. Mittlerweile faßt ihn der Jäger auf dem Baume sehr wohl, und schießt ihn von dannen, daß er fallen muß. In Lithauen wird er von wohlgeübten Jägern mit Pfeilen angeschossen, da er dann seinem Feinde nachläuft, bald aber von einem andern getroffen wird, auf den er sich von jenem wendet, bis ihn ein dritter verwundet, auf den er wieder losgeht; und dieses wird so lange getrieben, bis er ermüdet liegen bleibt.

Sein Fleisch ist mittelmäßig, zart und gut zu essen. Seine Zunge ist scharf, wie eine Feile; die Haut, sonderlich auf dem Rücken, sehr stark. Aus den Hörnern pflegt man Trinkgeschirre zu machen. Die Haut soll eine specifische Eigenschaft haben, und die schwangern Frauenspersonen, welche Gürtel davon tragen, vor dem Mißgebären bewahren, welches sie eben so theuer macht, indem so leicht keine Dame in Polen seyn wird, die nicht von dieser Tugend einer Auerochsenhaut überzeugt zu seyn schiene.

Vom Auerochsen, sowohl dem pohlnischen als americanischen, handelt Jo. Sam. Halle, in seiner Naturgesch. der Thiere, Berl. 1757, 8. S. 280, f.

Ge. Andr. Hellwings Obs. von denen wie Moschus riechenden Haaren der Auerochsen, st. im 7. Vers. der Bresl. Samml. Feb. 1719, S. 190—192.

Deut-

Deutliche und gründliche Beschreibung der Natur und Eigenschaft eines Auerochsen, aus dem Lat. übers. von E. Hünicken, Berl. 1705. 4.

*Chr. Menzelii* scholium de uro, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II. A. 2, S. 22.

*Avertin*, oder Avortain, der Taumel oder Schwindel, dem die Schafe und das Hornvieh zuweilen unterworfen sind; siehe Schwindel.

*Aves cypriæ*, siehe Räucher-Kerzlein.

*Avet*, eine Provinzialbenennung der Tanne; siehe Abies.

*Avette*; dieses Wortes bedienen sich stets die alten französischen Instructionen, den Honig- Wachs- und Bienenhandel betreffend, um eine Honigfliege oder Biene damit anzuzeigen. Eigentlich ist solches die Benennung der kleinen Bienen.

*Aveugle*, Ver aveugle, Blindwurm; siehe Blindschleich.

*Aveuer*, oder Avuer, heißt bey den Jägern, das Repphuhn, wenn es auffliegt, wohl ins Gesicht fassen, und wird besonders vom Falken gesagt.

Aufbäumeln, siehe Männchen machen.

* Aufbäumen, Andrehen, heißt bey den Tuch- Zeug- und Leinwebern, wenn die Werst auf den Baum gebunden wird, und da jeder Gang in den Asner, oder Reddelkamm, der insgemein von Rohr gemacht zu seyn pflegt, gelegt wird. Denn daraus kommen dieselben alle fein ordentlich, in gleicher Länge, und werden nicht verwirrt.

Es haben die Weber unterschiedliche Roll- oder Weberbäume, woran sie eines Theils das Garn, andern Theils das gewebte Tuch winden, und das nennen sie auch Aufbäumen, oder auf den Baum bringen. Bey den Tuchmachern werden die Fäden erstlich angedreht, und durch den Reihkamm und das Blatt gezogen. Das übrige Werst aber wird auf den Garnbaum gebunden, und heißt auch Aufgebäumt. Es hat auch jeder Faden seinen Ring, wodurch er geht; zween Fäden aber ein Riet oder Rohr. Das Aufbäumen wird auch Aufziehen genannt.

* **Aufbaumen** oder **Aufholzen**, wird gesagt, wenn ein vierfüßiges Thier auf einen Baum steigt. Einige bedienen sich auch dieser Worte, wenn ein Raubvogel irgendwo ansteht, und sagen, der Vogel ist aufgeholzt.

**Aufbergen** des Ackers oder der Ackerstücke; s. Aufrücken.

**Aufbinden**, Fr. Trousser, heißt, das mit der Sichel geschnittene, oder mit der Sense gehauene Getreide in Garben zusammen binden. Dasselbe soll man durchaus nicht bey nassem oder feuchtem Wetter, sondern bey schöner und trockener Zeit thun, damit das Getreide fein trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müssen die Garben oder Bunde in Mandeln gesetzt werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln an Garben auf diesem oder jenem Stücke gewonnen habe. Es geschieht aber das Aufbinden entweder mit gemachten Strohseilen, an einigen Orten auch mit Wieden, wenn das Getreide kurz ist, sonderlich bey dem Sommergetreide; oder auch mit Bändern, welche aus dem Getreide selbst gemacht werden, wie bey dem Korne; es geht aber mit diesen letztern vieles zu Schanden.

* **Aufblähen**, Aufblasen, ist ein Fehler an einem Pferde, welcher aus übler Gewohnheit daher entsteht, daß, wenn man ein junges Pferd gleich anfänglich zu stark gegürtet hat, solches sich leicht überwirft, und sich angewöhnt, daß es sich allezeit aufbläht, so oft es gesattelt und gegürtet wird.

**Aufblähen des Rindviehes**, siehe Auflaufen.

* **Aufborgen**, heißt überhaupt, Geld und Geldes werth zusammen bringen, wo und bey wem man es nur bekommen kann. Siehe Borgen.

* **Aufbrechen**, ist ein weidmännisches Kunstwort, welches sowohl bey dem hohen Wildbret, als: Hirschen, Thieren, Schweinen ꝛc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Federwild, als: Auerhähnen, Trappen, u. d. gl. gebraucht wird, und heißt so viel, als ein Wild aufschneiden, und demselben das Eingeweide, oder so genannte Gescheide aus dem Leibe nehmen. Bey diesem Geschäfte muß

muß man sich vor allen Dingen der Reinlichkeit befleißigen. Es gebührt hier einem Jäger gar nicht, daß er, wenn er aufbrechen will, den Rock herunter ziehe, die Westenärmel und das Hemd aufstreiche, und mit den bloßen Armen, wie ein Schlächter, hintrete; sondern er muß seine Kleidung ordentlich anbehalten. Ist es bey dem Jagen, so muß er auch das Hornfessel an sich, und einem Bruch auf dem Hute haben. Will man nun einen Hirsch aufbrechen, so legt man denselben auf den Rücken, und mit dem Gehörne unter den Hals; löset von der Drossel, von vorn an, bis an den Brustkern, die Haut auf, und sodann auch den Schlund nahe an der Drossel ab, sticht ein länglich Loch hinein, schlingt das Ende des Schlundes etlichemal durch, und solchen in die Brust hineinwärts. Ferner löset man auch die Gurgel mit der Drossel ab, und drückt solche auch etwas hineinwärts nach der Brust. Wo es nun gebräuchlich ist, daß dem Jäger die Kehlbraten und Zunge gehört, da wird beydes auch gleich ausgelöst, sonst aber nicht. Ferner tritt man zwischen die Hinterläufe, schärft die Haut zwischen dem Kurzwildbrete, und bis an den Brustkern, auf, macht eine kleine Oeffnung zwischen den Keulen in das Wildbret, aber nur so groß, daß man mit zween Fingern hinein kommen kann, steckt von der linken Hand zween Finger hinein, faßt das Messer mit der rechten Hand, und hält es mit der Spitze zwischen den 2 Fingern hinein, und schärft also bis an den Brustkern; greift über den Wanste hinein, und zieht den Schlund mit dem Wanste fein behutsam heraus, wie auch das ganze Gescheide; schlägt das Schloß entweder mit dem Weidmesser auf, oder löst es durch den Knorpel, wo es zusammen gewachsen ist, mit dem Messer auf, drückt die Keulen aus einander, löst den Mastdarm mit dem Weideloche heraus, zieht die Gurgel heraus, und reißt das ganze Gescheide hinaus. Ferner werden die Mehr- (Lenden-) Braten und das Kurzwild-

bret auch ausgelöst. Hier muß man sich aber in Acht nehmen, daß man das Geschеide nicht zerreiße, sondern fein subtil und reinlich damit umgehe, auch nicht die Quere über die Läufe, oder gar über den ganzen Leib, trete. Auf diese Art wird alles Rothwildbret aufgebrochen. Die Säue aber werden vorn am Halse nicht aufgeschärft, sondern man muß den Schlund und die Gurgel inwendig mit dem Messer ablösen. An einigen Orten haben die Jäger die Wammen von den Säuen zum Accidens. Diese werden von den Keulen an und zu beyden Seiten abgelöst, bis in die Brust, da sie denn vollends mit dem Blatte heraus geschlagen werden. Siehe auch: Zerwirken.

* **Aufbrechen**, in den Hammerwerken; s. Th. X. S. 617.

* **Aufbrechen**, ist auch an einigen Orten ein Brauterminus, wenn nämlich der Mösch aufgebrochen, und der Breyhahn abgezogen wird, wie in Halberstadt.

* **Aufbringen**, heißt im gemeinen Leben, das Bedürfniß erwerben und zuwege bringen.

Die Weber gebrauchen dieses Wort auch bey dem Aufziehen des Garnes. Siehe Aufbäumen.

* **Aufbruch**, heißt bey den Jägern, das kleine Jägerrecht, nämlich das Geräusch und Geschеide.

* **Aufdecken**, die Brüche von Wildbret und Fährte hinweg nehmen; siehe Genossen machen.

* **Aufdecken der Tafel**, geschieht bey hohen Herrschaften von eigends dazu bestellten Tafeldeckern, unter Beyhülfe anderer geringerer Bedienten. Bey großen Ceremonien- und figurirten Tafeln, imgleichen wenn die großen Service gebraucht werden, kommen noch mehrere Personen aus der Silberkammer ꝛc. dazu. In Wien und München giebt es auch Tafeldeckerinnen, deren Dienst alsdann gebraucht wird, wenn die höchsten Herrschaften, sonderlich des Abends, sich bloß durch die Hofdamen, Kammerdienerinnen, und andere weibliche Aufwartung, bedienen lassen.

* **Auf dem Sprunge stehen**, Fr. Branler, wird von einem Banquier oder Kaufmanne gesagt, welcher seine Scheine allerwegen ausbieten läßt, Geld zu bekommen, und der dadurch zu erkennen giebt, daß er dem Bankerotmachen nahe ist. Daher sagt man z. B. man wird bald von unterschiedlichen schlimmen Streichen hören; ich kenne zween bis drey große Kaufleute, die auf dem Sprunge stehen. Siehe Bankerot.

* **Auf der Grüne**, nennt man, was an Hasen und Hühnern im Frühjahr auf der Feldsaat geschossen wird; ingleichen die Grashirsche, sagt man, auf der Grüne schießen.

* **Aufdocken**, heißt im Jagdwesen, eine auseinander gebrachte Arch, Leine oder Hängseil wiederum auf eine Docke wickeln.

**Aufdrieseln**, siehe Drieseln.

* **Aufdrift**, oder Auftrift; diese wird gemacht, wo die Aecker vom Unkraute fein rein sind; und zwar macht man sie in den Brachfeldern im späten Herbste also: Man pflügt ordentlich zur Saat; wenn nun nicht allzu nasse Winter kommen, daß die Furchen nicht etwann von der Nässe aus einander und zusammen laufen, so wird gleich im März in die Aufdrift gesäet, wo hernach die schönste Gerste wird; wäre aber dieses, so muß zur Saat nochmals gepflügt werden.

* **Aufeisen**, heißt in die zugefrornen Teiche und Fischhälter Oeffnungen und große Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fische recht Luft bekommen. Dieses muß um so öfter geschehen, je dicker das Eis ist; wo nicht Quellen vorhanden sind, die das Wasser an einigen Orten beständig offen halten, und nicht völlig zufrieren lassen. Man kann auch große ungeknickte Strohbündel in die aufgeeiseten Löcher stecken, so bekommen durch die Röhren des Strohes die Fische dennoch Luft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren. Siehe Th. XIII. S. 755. f.

**Auffahren**, heißt 1) mit einer Flinte oder Büchse währendem Zielen in die Höhe rücken, und von unten gegen

oben zu den Schuß nehmen. 2) Wenn ein Hase aus der Saß auffspringt, wird gesagt; er fährt auf, oder auch, steht auf.

Wer nächtlicher Zeit auf Wildbret ansteht, muß den Vortheil auf- oder abfahren gebrauchen. Allein, alle Nachtschüsse sind Glücksschüsse, und wird vieles dadurch zu Holz geschossen; mithin solches keinem Jäger gut zu heißen ist.

Aufflackern, siehe Flackern.

* Aufforung, ein Provinzialwort bey den Sachsen, wird gesagt, wenn die Bienen wohl zu Gange kommen, und an Honig und Wachs zunehmen.

Auffretzen, siehe Fretzen.

* Auf- und Abführen, heißt debitiren und creditiren.

Auffrischen, siehe unter Aufgefrischt.

* Auffüllen, ist eine sehr nöthige Verrichtung in den Kellern bey Wein und Bier, welche auf dem Lager liegen. Denn, wie der Wein in den Fässern sich verzehrt, das Bier durch das Aufstoßen und Gähren weniger wird, der leere Raum aber in einem Fasse über dergleichen Getränke ihm höchst schädlich ist: also müssen solche Fässer, die nicht zu Zapfen gehen, immer vollgefüllt, auch dabey um den Spund wohl abgewischt und rein gehalten werden. Es geschieht aber das Auffüllen mit Unterschiede. Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle jedesmal wieder Wein, wenn er gleich nicht der allerbeste ist; oder in Ermangelung dessen scheuert man die schönsten weißen Kieselsteine, und läßt deren so viel durch das Spundloch hinein fallen, bis der Wein daselbst fast überläuft, wischt mit einem reinen Lappen das Faß sowohl, als den Spund selbst, rein ab, und schlägt es wieder zu. Ordentlicherweise soll dergleichen Auffüllen alle 14 Tage dreymal geschehen. Im Winter aber und bey feuchter Witterung, kann man mit einmal in der Woche auskommen; im Sommer hingegen wird

es

es wohl zweymal erfordert, nachdem nämlich der Wein feurig und hitzig ist, und mehr ausdünstet, auch die Keller hoch und trocken liegen. Ueberhaupt wird ein Jahr in das andere 2½ Maß auf ein Faß erfordert. Das Bier hingegen, und sonderlich das Lagerbier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirft, immer mit frischem Biere, hernach aber mit frischem wohlschmeckenden Brunnenwasser, allezeit über den andern Tag, da es gefaßt, aufgefüllt, und ist wohl Acht zu geben, damit es nicht überlaufe, denn ein solches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht. Dabey muß man aber bedenken, daß auf solche Art aus dem Wasser sich kein Bier brauen lasse, wenn man ohne Noth mehr von dieser Fülle in ein Faß gießen wollte, als sich ordentlich gebührt. Das Schenkbier, wenn es nicht hurtig weggetrunken, und daher übelschmeckend wird, pflegt man bey solchen Umständen mit ein wenig junger Würze aufzufüllen, daß es wieder aufstoße.

**Aufgefrischt**, Fr. Refait, wird in der Handlung, besonders von Pferden und der Butter, im folgenden Sinne gesagt. Nämlich ein aufgefrischtes Pferd, Fr. Cheval refait, bedeutet bey dem Pferdehandel, ein Pferd, welches ganz zu Schanden gemacht worden, oder irgend sonst einen Fehler hat, hernach aber von einem Roßtäuscher, in dessen Hände es gerathen, in den Stand gesetzt worden, jemanden damit zu betriegen. Aufgefrischte Butter aber, Fr. Beurre refait, heißt alte oder schlimme Butter, die man aber gleichwohl durch öfteres Abwaschen in unterschiedlichen Wässern wieder in den Stand gesetzt hat, sie mit Vortheil zu verkaufen.

**Auffrischen**, wird auch von andern Waaren gesagt; z. B. man frischt Gemählde auf, wenn man ihnen einen neuen Glanz giebt.

**Aufgehen**, Fr. Lever, ist eine Redensart der Gärtner von ihren ausgesäeten Samen, wenn sie nämlich sagen: mein Salatsame ist wohl oder gut aufgegangen; meine

Peter-

Petersilie ist nicht aufgegangen, u. d. gl. Das Aufgehen des Samens selbst, heißt im Französischen Levée.

**Aufgelaufene Ader**, L. Varix, siehe Krampf-Ader.

* **Aufgelaufener Koch**, heißt eine Art von Torten, welche aus gewissen Dingen, als: Aepfeln, Eydottern, Erbsen, Gries, Kälberlebern, Krebsen, Mandeln, Möhren, Quitten, Reiß, Rindermark, Rindseuter, Semmeln, Zimmet, u. s. f. verfertigt werden, und hernach den Namen von dem Hauptingrediens erhalten; indem man aus dergleichen, vermittelst vieler Eyer und sehr klar gesiebtem Zucker, einen zarten Teig macht, diesen in einen dazu verfertigten blechernen Reif thut, und im Backofen wohl ausbacken läßt. Der Reif zu aufgelaufenen Köchen muß also gemacht seyn, daß er könne enge und weit gestellt werden; wie man denn dergleichen Reife findet, die sich wohl viermal verkleinern und vergrößern lassen. Wenn ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern fein auflaufen soll, so besteht der Hauptgrund darin, daß man bey diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide; denn wenn diese darin bleibt, können solche nicht auflaufen; was übrigens nebst diesem bey einem und andern zu beobachten ist, lehrt folgende Anweisung.

1. Aufgelaufener Aepfelkoch. Man läßt Aepfel im Backofen gar braten, zieht ihnen die Haut herunter, und nimmt alles Fleisch bis auf den Griebs herab, thut solches, nebst geriebener und in Butter fein goldgelb gerösteter Semmel, in einen Reibasch, rührt es wohl unter einander, schlägt auch 10 Eyer, und eben soviel Dotter von andern Eyern, noch dazu. Wenn man dieses alles aufs beste nochmals zusammengerührt hat, mischt man ¾ Pfund Zucker und 1 Loth Zimmet darunter, schüttet diesen abgerührten Teig in den zu recht gemachten Reif, bäckt ihn im Ofen gar, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Die Semmel wird deswegen darunter gethan, damit sie den Aepfeln die Feuchtigkeit benehme.

Oder:

Oder: Man röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Aepfel ganz trocken, thut geriebene und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, und rührt solches, nebst ¾ Pf. Zucker und 1 Loth Zimmet, wohl zusammen; nimmt hierauf von 16 Eyern das Weiße, schlägt solches in einem Gefäße so lange, bis es ein Schnee wird, schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepfel, rührt es nochmals gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, läßt es backen, und wenn es bald gar ist, überstreicht man mit noch ein wenig solchem Schnee, ungefähr eines kleinen Fingers dick, den Koch damit, und streut bunten Zucker darauf, so ist es fertig.

2. Aufgelaufener Eyerdotter-Koch. Man rührt ¾ Pfund schöne frische Schmelzbutter in einem Reibasch so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlägt man immer einen Eydotter nach dem andern hinein, und rührt so lange, bis ungefähr ein Schock solcher Dotter sich darin befinden; thut auch ½ Pf. gesiebten Zucker dazu, gießt endlich dieses Abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reif, läßt es in einer Tortenpfanne, welches besser als im Backofen, backen, garnirt es so gut als möglich, und trägt es auf.

3. Aufgelaufener Erbsen-Koch. Man kocht schöne und rein gelesene Erbsen im Wasser halb gar, so daß die Bälge sich selber ablösen, und nimmt solche davon; die Erbsen aber läßt man wieder trocken werden. Hierauf stößt man sie in einem Mörser ganz klein und glatt; reibt in einem Reibäsch unter selbige ein Stück Butter, imgleichen in Butter geröstete Semmel, schlägt 10 Eyer daran, rührt es wohl durch einander, thut auch Gewürz dazu, und rührt es immer ganz zart und glatt ab; setzt noch 8 Eydotter dazu, mit welchen man alles nochmals fein wohl einrühren muß. Endlich schüttet man ½ Pfund gesiebten Zucker hinein, und hält mit

dem

dem Rühren an, bis es ganz zart und glatt wird, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, läßt es backen, und trägt es wohl garnirt warm auf; denn alle dergleichen fett gemachte Köche müssen warm gegessen werden.

4. Aufgelaufener Gries-Koch. Man rührt ein Stück Butter, nebst feinem in Milch halb ausgequollenem Gries, in dem Reibasche wohl durch einander, schlägt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eydotter, darunter, rührt es abermal fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet ¾ Pf. kleingeriebenen Zucker dazu; gießt hierauf das Abgerührte in den zu recht gemachten Reif, und läßt es im Backofen wohl backen. Damit man aber wissen möge, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so steckt man ein Hölzchen in denselben: ist dieses, wenn man es wieder herauszieht, trocken, so kann man daran abnehmen, daß er recht ausgebacken sey.

5. Aufgelaufener Koch von Kalbslebern. Man läßt zwo schöne Kalbslebern am Feuer gar kochen; und wenn sie wieder kalt, auch auf einem Reibeisen ganz fein gerieben worden, thut man sie in eine Casserole, schlägt etliche Eyer daran, und rührt solches durch einander auf dem Feuer ab, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner rührt man dieses mit 12 Eyern in einem Reibasche auch wohl ab, läßt zergangene Butter darunter laufen, und rührt es wieder glatt ab. Das vielfältige Rühren darf man sich nicht befremden lassen, wofern man dergleichen Koch gut und schön haben will. Hierauf schlägt man wohl noch 10 bis 12 Eydotter hinein, rührt es wieder eine Viertelstunde, wirft Gewürz und 1½ Pfund Zucker dazu, und rührt es abermal eine Weile; schüttet diesen Teig in einen vorher mit Butter sehr wohl bestrichenen Reif, streift den Koch oben fein glatt, bäckt ihn gemächlich im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und giebt ihn endlich, so warm als nur mög-

lich,

lich, auf die Tafel; denn so bald er erkaltet ist, wird er hart, und unangenehm zu essen.

6. Aufgelaufener Krebs-Koch. Man nimmt 1 auch wohl 1½ Schock Krebse, siedet sie, sticht ihnen vorn am Kopfe das Gelbe und Bittere heraus, stößt sie klein, thut sie in ein Quart gute Milch oder Sahne, rührt sie wohl durch einander, streicht das Abgeriebene durch ein Haartuch in eine Casserole, und läßt es über dem Feuer zusammen laufen. Darnach schüttet man dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon laufe; wenn es nun ganz trocken ist, rührt man es in einem Reibasche, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebsbutter mit darunter, schlägt 8 ganze Eyer und 14 Dotter hinzu, und reibt dieses ebenfalls fein glatt zusammen; schüttet abgezogene und kleingeschnittene Pistacien, imgleichen in Sahne geweichte und wieder sauber ausgedrückte Semmel dazu, und continuirt mit dem Reiben. Zuletzt rührt man kleingeschnittene Citronenschalen, Muskatenblüthen, und ¾ Pfund gesiebten Zucker unter diesen Teig; schüttet solchen in den mit Krebsbutter sehr stark bestrichenen und zurecht gesetzten Reif, bestreicht auch den Koch obenauf noch mit Krebsbutter, ungeachtet er schon sehr fett damit angemacht worden, setzt ihn in den Ofen oder in eine Tortenpfanne, und läßt ihn, wenn er fertig ist, warm auftragen.

7. Aufgelaufener Mandel-Koch. Man setzt 1 oder 2 Pfund Mandeln, nachdem der Koch groß werden soll, mit Wasser zum Feuer, läßt sie einen Sud thun, und zieht sie ab; wirft selbige hierauf in kalt Wasser, läßt sie aber nicht gar zu lange darin liegen, stößt sie in einem Mörser nicht gar zu klein ab, sprengt währendem Stoßen ein wenig lautere Milch, oder an deren Statt, ein wenig Rosenwasser, doch nicht zu viel darein; denn wenn die Mandeln zu feucht werden, bleibt der Koch sitzen; rührt diese gestoßene Mandeln in einem Reibasche mit 2 oder 3 Eyern klar ab;

schlägt nach dem Abrühren wieder 12 Eyer ganz hinein, und 15 Dotter noch darüber, daß also in allem 15 Eyer auf 1 Pfund Mandeln gesetzt werden, und mischt solches wohl durch einander; thut ferner in einen Eßlöffel ein wenig Saffran, rührt ihn darin mit Milch ab, und gießt solchen unter die Mandeln, die darneben gerührt werden müssen. Wenn sie nun schön aufgelaufen sind, thut man ¼ Pfund feinen klargeriebenen Zucker hinzu, und hält mit dem Rühren immer an; bestreicht den Reif mit Butter, macht einen festen Teig an, setzt den Reif auf einen blechernen Teller, bestreicht unten herum den Reif mit Eyern, legt auch den Teig unten um denselben herum, befestigt beydes, daß keine Luft heraus kann, und bestreicht den Teller inwendig auch mit Butter; gießt sodann den abgeriebenen Mandelteig hinein, setzt ihn in einen nicht gar zu heißen Ofen, und läßt ihn backen, da dann die oben angeführte Probe mit dem Hölzchen anzeigen kann, ob er genug gebacken ist. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeschnitten, der Reif abgezogen, und der Koch auf eine geschickte Weise garnirt und besteckt.

8. Aufgelaufener Möhren-Koch. Man reibt gelbe Möhren, nachdem sie rein geschabt worden, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht fein; und da sie viel Saft bey sich haben, muß man solche in einer Casserole auf dem Feuer ganz trocken abrühren, darnach 5 Eyer daran schlagen, und mit dem Rühren so lange anhalten, bis sie durch und durch trocken sind. Hierauf rührt man sie in einem Reibasche ganz glatt ab, thut etwas Butter, welche über dem Feuer erst zergangen, imgleichen noch 10 Eyer hinein, und rührt es wohl unter einander; schlägt ferner noch 10 Dotter, etwas eingeweichte und wieder wohl ausgedrückte Semmel, auch ¾ Pfund geriebenen Zucker dazu, welches alles ½ Stunde aufs fleißigste unter einander gerührt werden muß; schüttet diesen Teig endlich in den dazu

bereite-

bereiteten Reif, setzt ihn in einen Backofen oder in eine Tortenpfanne, und läßt ihn fein gemächlich backen, richten ihn wie vorige an, und giebt sie warm oder kalt auf den Tisch, wiewohl er warm besser, als kalt, zu essen ist.

9. Aufgelaufener Quitten-Koch. Man schält schöne, doch nicht gar zu viel Quitten schneidet die Griebse heraus, kocht sie im Wasser gar, schabt selbige darnach ganz fein, und reibt sie in einem Reibasche auf das zarteste; macht ferner aus dem Weißen von etwa 8 Eyern einen Schnee, rührt solchen darunter, reibt ½ Pfund Zucker dazu, und rührt alles wieder aufs beste. Wenn dieses geschehen ist, schlägt man noch von 8 Eyern Schnee, und thut diesen vollends hinein, sobald man es in den Reif schütten will, und setzt es unverzüglich in den Backofen.

10. Aufgelaufener Reis-Koch. Wenn man ½ Pfund rein ausgelesenen Reis mit heißem Wasser gebrannt hat, läßt man ihn in Milch nur halb gar ausquellen, und rührt ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um; wirft, wenn er noch warm ist, ein Stück Butter dazu, schüttet alles in einen Reibasch, und reibt es darin ganz klein: schlägt 10 ganze Eyer und so viel Dotter hinein, und rührt es fleißig ½ oder ¾ Stunden herum; thut ½ Pfund gesiebten Zucker hinein, und rührt es zum dritten mal wohl durch einander; setzt, wie beym Mandelkoch, den Reif auf einen blechernen Teller, schüttet den abgerührten Reis hinein, und läßt ihn etwas scharf backen.

11. Aufgelaufener Koch von Rinder-Mark. Man schneidet 1 Pfund Rindermark, oder mehr dergleichen, ganz klein; macht darnach von 10 Stück sehr hart gerührte Eyer, thut diese mit dem Marke in einen Reibasch, und reibt beydes fein durch einander; schlägt ungefähr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beste unter die vorige Masse, schüttet kleingeschnittene abgezogene Mandeln, und Citronenscheibchen, wie

auch saubergewaschene kleine Rosinen dazu, menget alles wohl durch einander, da man denn zuletzt noch ½ Pfund gesiebten Zucker darüber streuet, und dieses alles noch ¼ Stunde aufs fleißigste unter einander rührt. Nach diesem gießt man die abgerührte Materie in den zu recht gemachten Reif, bäckt sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und bringt diesen Koch endlich ganz warm zu Tische. Man kann auch in Sahne eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel darunter thun, wornach sich es besser heben wird.

12. Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter. Man kocht ein schönes Kuheuter fein weich, läßt es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reibeisen, schüttet das Geriebene in eine Cässerole, und verfährt alsdann ferner damit, wie bey dem abgelaufenen Koche von Kalbsleber.

13. Aufgelaufener Semmel-Koch. Man schneidet von schöner weißer Semmel die Rinde herunter, läßt sie in guter Milch recht durchweichen, drückt sie wieder rein aus, setzt sie in einer verzinnten Cässerole auf Kohlenfeuer, damit sie trocken werde, rührt sie dabey aber fleißig um, daß sie sich nicht anlege. Wenn sie nun bald trocken ist, schlägt man 5 oder 6 Eyer hinzu, mengt es wohl durch einander, und läßt die Eyer unter der Semmel gar werden; rührt dieses in einem Reibasche klar ab, schlägt wiederum 10 Eyer, und zwar nicht auf einmal, sondern eins um das andere, hinein: schüttet geschnittene Muskatenblüthen und etwas Cardamomen mit daran, mengt es abermal wohl durch einander, thut ungefähr 8 Dotter dazu, und rührt diesen Teig fein glatt. Endlich mischt man ½ Pfund, oder, wenn der Koch groß ist, ¾ Pfund Zucker, imgleichen ein wenig Saffran darunter, rührt den Teig zuletzt noch ½ Stunde, schüttet ihn in den zubereiteten Reif, und bäckt ihn allmählich ab.

14. Abgelaufener Zimmet-Koch. Man nimmt ½ Pfund Reis, quellt ihn in Milch, rührt ihn mit 20 Eyern,

Eyern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Reibasche ohne Butter ab, vermischt diesen mit ½ Pfund Zucker und 3 Loth gestoßenen Zimmet, rührt alles auf das beste durch einander; bringt den Teig, wie bey dem Reis- und Mandelkoche, in den Reif, und bäckt ihn gemächlich ab.

**Aufgelaufenes Zuckerwerk**, siehe unter Zuckerwerk.

**Aufgeld**, Agio, Lagio, Aufwechsel, L. Collybus, Fr. Change, Surchange, heißt dasjenige, so bey Umsetzung der Münze oder Schließung eines Wechsels dem Wechsler als ein Gewinn bezahlt wird. Es ist das Agio theils nach dem innerlichen Werthe des Geldes, theils nach dem Gebrauche und Gange der Münzsorten, theils nach dem Laufe der Handlung, unterschieden, und dießfalls nichts gewisses zu bestimmen. Das erste hat seinen Grund in der Sache selbst, weil dadurch der Werth der leichten Münze gegen eine schwere erfüllt und gleich gemacht wird. Die letztern Fälle sind äußerlich, und werden durch die Zeit und Umstände nach menschlicher Willkühr gemäßigt. Insonderheit aber kömmt in Verwechselung der Gelder, der den Münzen von desselben Orts kaufmännischen Cours gesetzte Werth in Betrachtung, welcher Cours auch selbst die innerliche Güte einer Münzsorte herunter zu setzen oder anzufechten vermögend ist, nachdem nämlich entweder die schlechtere Münzsorte vor der, an Güte sie übertreffenden, gesucht, und daher auf ihre Geringhaltung nicht so sehr, als zu einer andern Zeit, gesehen wird; oder nachdem die schlechtere Münzsorte auch überflüssig vorhanden, das gute Geld hingegen desto nöthiger ist; da denn beyde Ursachen, wenn sie zusammen kommen, den sonst ordentlichen Preis um ein Großes vermindern, und das Agio desto höher setzen. Was für ein Unterschied unter Banco-Agio und unter Agio auf Bancogeld sey, wird im Artikel Banco-Agio erklärt. Gleiche Beschaffenheit wirkt auch das Agio, welches in reellen Wechseleyen,

die in Wechselbriefen geschieht, besteht, da nicht allein die innerliche Güte oder der Werth des hier abzugebenden Geldes, gegen die an ausländischen Orten wieder dagegen zu empfangende Münzsorte, sondern auch die Anzahl der Geber und Nehmer, welche die andere von beyden übertreffen, betrachtet wird. Gleichwie aber die Zugabe in schlechtem Gelde, in Ansehung des bessern Geldes, welches gegen jenes gegeben wird, das Agio oder Aufgeld genannt wird, weil derjenige, welcher das bessere Geld giebt, nicht nur der Zahl nach eben so viel, als er giebt, sondern auch ein mehreres zum Aufgelde darüber, erhält: also heißt eben diese Zugabe, in Ansehung des schlechtern Geldes, welches gegen ein besseres verwechselt wird, ein Disconto oder Abzug, weil demjenigen, der das schlechte Geld giebt, eine der Zahl nach kleinere Summe wieder gegeben, und der betragende Unterschied beyder Geldsorten an der Summe gekürzet wird. So sagt z. B. der, welcher das gute Geld gegeben hat, er habe 16 p. C. Agio bekommen; und der andere, welcher das schlechtere Geld gegeben, sagt, wenn er auf das empfangene bessere Geld sieht, er habe 16. p. C. Agio geben müssen; wenn er aber auf sein gegebenes schlechteres Geld sieht, spricht er, ihm sey 16. p. C. discontirt oder gekürzt worden. Der Unterschied also vom Agio und Disconto in gegenwärtigem Beyspiele besteht darin, daß man zwar die 16. p. C. sowohl das Agio als den Disconto nennt; allein in Ansehung des Agio wird auf jede 100 Thaler schlecht Geld, noch 16 Thaler schlecht Geld zum Aufgeld gelegt, mithin in allem 116 Thaler schlecht Geld für 100 Thaler gut Geld bezahlt; in Ansehung des Disconto aber, werden von 100, und 16 Thaler darüber, und also von 116 Thaler schlecht Geld, 16 Thaler discontirt oder gekürzet, mithin nur 100 Thaler gut Geld für 116 Thaler schlecht Geld wieder zurück gegeben. Es wird demnach sowohl das Agio als der Disconto in der schlechtesten Münzsorte unter

den

den beyden, die gegen einander verwechselt werden, verstanden und berechnet; auch der, bald zu Anfange des Artikels gedachten Veränderlichkeit des Agio wegen, bey jeder Verwechselung erst darüber ein Vergleich getroffen. Dieser Vergleich wird am gewöhnlichsten pro Cent-weise, zuweilen aber auch per 1 Stück oder 1 Thaler gemacht und selbiger alsdann auf der ganzen zu verwechselnden Summe berechnet. Außer dem erklärten Agio giebt es noch ein Agio, welches Sopra-Agio genannt wird. Solches entsteht, wenn über das bereits festgesetzte Agio noch ein anderes gegeben wird. Siehe Sopra-Agio.

Von dem erlaubten und verbotenen Agio lese man Jo. Ge. Estorn de permisso ac vetito collybo, quem Agio vocant, Marpurg 1755. 4.

**Aufgesprungener oder geblätterter Marzipan**; siehe unter Marzipan.

**Aufgeyen**, siehe Geyen.

**Aufgezwicktes Leder**, siehe unter Leder.

**Aufgraben**, einen Baum, Fr. Dechausser un arbre, heißt, einen Theil der Erde, die auf den Wurzeln liegt, im Herbste wegnehmen oder auflockern, damit das Regen- und Schneewasser im Winter desto besser zu den Wurzeln dringen könne. Diese Arbeit ist gut im trocknen Wetter vorzunehmen, und keinesweges in der Zeit, die von Natur feucht ist. Siehe auch Umgraben.

* **Aufhängen**, (Wäsche) heißt die rein gewaschene Wäsche, wenn man solche erstlich ausspült, hernach ausgerungen und aufgeschlagen hat, über die dazu aufgezogenen Waschleinen, entweder auf dem Trockenplatze an die Sonne, oder bey nassem Wetter auf dem Boden hängt, damit dieselbe trocken werden möge.

**Aufhäufen ein Beet rings umher**, Fr. Reborder une planche, heißt, mit der Harke ein wenig Erde von dem Beet, rings umher, in seiner Länge und Breite, zurück ziehen, um das Wasser vom Begießen und Regen in der Mitte zu erhalten, und solchergestalt zu verhindern,

daß dieses Wasser nicht unnütz werde, indem es nach den Steigen hinschießt.

Aufhalt, Fr. Arrêt, nennt man auf der Reitbahn die letztern Bewegungen, welche man ein Pferd machen läßt, ehe solches ganz und gar stille stehen soll. Former l'arrêt d'un cheval, ein Pferd gewöhnen, daß es, wenn man es aufhält, die Hüften und Schenkel tief biege, und dann mit einem guten Anstande stillstehe. Ein halber Aufhalt, Fr. Demi-Arrêt, ist, sein Pferd inne halten, oder seinen Gang eine Minute mäßigen, und sogleich wieder anfangen lassen; das halbe Stillstehen, welches ohne Pesaden oder Courbetten geschieht, sondern das Pferd, nachdem es einigemal auf die Seite falkirt hat, alsobald seinen Gallopp fortsetzt.

* Aufhauen, sagen die Zimmerleute von einem Gebäude, welches gleich in dem Gehölze, wo die Stämme dazu gefällt worden, angebunden wird.

* Aufhauen oder Aushauen. Wenn die Fleischer, nachdem sie ein Stück Vieh geschlachtet, und das Fell oder die Haut abgezogen haben, den Leib eröffnen, und das Eingeweide heraus nehmen wollen, so läßt sich solches bey dem großen Vieh mit dem Messer nicht vollbringen, sondern es muß mit dem Schlachtbeile geschehen; und dieses heißt Aufhauen. Wenn sie es aber nachgehends in der Bank (Scharren) Stück- und Pfundweise verkaufen, und also einen starken Knochen gleichfalls mit dem Beile zerhauen müssen, nennen sie es Aushauen.

* Aufheben, geschieht insgemein, wenn einem etwas entfallen ist, oder wenn fleißige und sparsame Hausväter etwas nutzbares aufs künftige hinlegen und bewahren.

Bey dem Landwesen heißt es, eine gewisse Anzahl Schocke Getreide und Stroh, als: Korn, Weizen, Haber, Gerste ꝛc. welche ausgedroschen, das Getreide in Körnern rein gemacht, und das gute von dem schlimmen oder geringen abgesondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getreides nun wird ein Aufheben ge-

genannt. Bey großen Haushaltungen werden an etlichen Orten eine gewisse Anzahl Schocke den Dreschern zu einem Aufheben vorgeschrieben, da sie z. B. zu einem Aufheben Korn, 20 Schock; zu einem Aufheben, Gerste, 10 Schock, und zu einem Aufheben Haber 8 Schock nehmen müssen. Was für Arbeit unmittelbar vor dem Aufheben nöthig ist, ehe das Getreid nach dem Ausdreschen dazu tüchtig wird, findet man in dem Artikel Dreschen beschrieben. Wenn hiernächst der Hausvater, Verwalter oder Kornschreiber, solchen Ausdrusch auf der Tenne, in Beyseyn der Drescher, welche ihren Drescherlohn zugleich davon empfangen, messen inj die Säcke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen läßt, heißt solches gleichfalls Aufheben.

Bey den Jägern heißt Aufheben, die Garne nach vollendetem Jagen ab- und zusammen machen. Sie gebrauchen auch in diesem Falle das Wort Abwerfen.

**Aufhöhen des Ackers**, siehe Aufrücken.

**Aufholzen**, siehe Aufbaumen.

* **Aufjagen**, Auftreiben, Fr. Debucher, nennen die Jäger, wenn sie das Wild aus dem Dickicht und aus seinem Lager treiben, welches durch Schreyen, Klopfen oder durch die Hunde, zu geschehen pflegt.

**Aufkäufer, Aufkauf**; siehe Vorkäufer und Vorkauf.

* **Aufkündigung**, Aufsagung, Loskunde, L. Renunciatio, Revocatio Fr. Revocation, heißt die Aufhebung eines geschlossenen Handels, Kaufes, Miethe, Darlehnes, u. d. gl. In den ersten Fällen hat dieselbe nicht allzeit Statt; in den lezten beyden aber, wenn keine gewisse Zeit verglichen ist, kann sie allzeit geschehen, dergestalt, daß derselben nach einer gewissen Frist, welche gewöhnlich auf 3 Monate hinaus gesezt wird, nachgelebet werden müsse. Das sicherste ist, daß die Zeit der Aufkündigung in mündlichen Verabredungen oder schriftlichen Verträgen deutlich ausgemacht u. bestimmt werde.

* **Aufladen**, Einladen, Einschiffen, oder an Bord brin-

bringen, Fr. Embarquer, oder Embarquement, nennt man, wenn die Waaren und Güter auf ein Schiff oder Fahrzeug, mit welchen sie verführt werden sollen, gebracht werden. Hiebey ist nun zu merken, daß ein Schiffer das Connoissement von allen Waaren, die er auf dem Schiffe einladet, und ein anderer Fuhrmann den Frachtbrief von denen, womit sein Fahrzeug beladen ist, haben muß, damit sie selbige, wenn es nöthig ist, vorzeigen können. Sonst heißt auch bey den Franzosen insonderheit Embarquer en grenier, Waaren aufladen oder zu Schiffe bringen, ohne daß sie in Ballen oder Packe zusammen geschlagen werden. Auf solche Art ladet man das Salz, die Pfefferkörner, das Getreid, und alle andere Arten von Korn- und Hülsen- wie auch gewisse Baumfrüchte, als: Aepfel und Nüsse, desgleichen getrocknete Fische, Metalle, u. s. w. ein, d. h. man schüttet sie auf den Schiffen u. Fahrzeugen an trockene und zu diesem Gebrauche zugerichtete Orte in Haufen, wie in einer Scheune, daher auch eben diese französische Redensart ihren Ursprung hat.

Aufladen, Lader, ein Aerndegeschäft bey dem Einbringen des Getreides; s. Th. XI, S. 443, fgg.

Aufladen der Equipage auf Reisen, ist vorsichtig einzurichten, daß z. B. Sachen, denen die Nässe schädlich seyn kann, mit Wachstuch wohl verwahrt werden, daß nicht etwa Kisten oder Ballen mit flüssigen Dingen, als: Wein, Oehl ꝛc. oben auf die Kleider- und andere Kisten zu stehen kommen; daß Verschläge, Kästen und Körbe mit zerbrechlichen Waaren wider das Umwerfen auf hartem steinigen Boden, durch gute Emballage verwahrt seyn, u. d. gl.

Auflader, siehe Ballenbinder.

Auflage, siehe Impost.

* Auflassen, ist ein Kunstwort, welches bey den Thal- oder Salzgütern in Halle gebräuchlich ist, da nämlich der Verkäufer eines Thalgutes dem Käufer solches verkaufte Thalgut vor der königl. preußischen Regierung zu

Mägde-

Magdeburg, sodann auch vor dem Stadtrathe in Halle, und drittens vor den Salzgrafen und Oberbornmeistern, und also an drey Orten, auflizt, d. i. sein bisher an dem Gute gehabtes Eigenthumsrecht aufgiebt, und solches auf den Käufer transferirt, wie etwa in den öffentlichen Stadtbüchern der Verkäufer eines Hauses dem Käufer solches auf dem Rathhause übergiebt und zuschreiben läßt.

* **Aufläufer**, oder Auflauf, nennt man eine Art Gebackenes, welches folgendergestalt bereitet wird. Man rührt ½ Maß Mehl mit ½ Maß Milch an, schlägt hernach 6 Eyer darein; thut ½ Viertelpfund zerlassene Butter nebst Salz hinzu; läßt sodann Schmalz oder Butter in einem Model oder einer Pasetenschüssel zergehen; füllt den Teig, aber nur halb voll, hinein, und bäckt ihn in einer schnellen Hitze ab, doch daß er keine Luft hat, weil es sonst nicht auflaufen kann.

* **Auflaufen**, Aufschwellen, oder Aufblähen des Rindviehes, entsteht nach dem 6. St. des VII. B. des übersez. Museum rusticum & commerciale, Leipz. 1767, 8. S. 58, von den vielen Luftblasen, welche mit dem Steinklee verschluckt werden, und welche nachdem sie durch die Hitze des Magens ausgedehnt worden, ein so übermäßiges Schwellen verursachen, daß weder die Lunze Raum behält, ihr Amt zu verrichten, noch auch das Herz sich ausbreiten kann, so daß schlechterdings eine Hemmung des Umlaufes des Blutes darauf erfolgen muß. Daß diese Luftblasen keine Einbildung seyn, kann man an einem warmen thauigen Maymorgen gewahr werden, da man auf dem Rande der Blätter eines jeden Steinkleezweigleins, mit dem bloßen Auge, gleichsam eine Franse von kleinen Kugeln, welche den Kügelchen des Queckfilbers ähnlich sind, bemerken kann. Diese werden, wenn die Hitze des Tages zunimmt, weiter ausgedehnt, und steigen in einen Dunst auf, bis das Gras endlich ganz trocken ist. Da die Ochsen und Kühe ihr Futter nicht käuen, sondern es mit der Zunge abbrechen,

brechen, und gerades Weges verschlucken, so kann man leicht begreifen, wie diese Luftblasen unzertheilt in den Wanst müssen gebracht werden. Das Grummet ist zwar eben so geneigt, dergleichen Luft zu verursachen, als der Steinklee; allein, da jenes von einem zarteren Gewebe ist, so schlägt es ohne Beschwerlichkeit durch, da hingegen die starken Stängel des Steinklees nicht so leicht fortgehen können.

Nach dem 47. St. eben dieses Bandes gedachten Journals, S. 357, flg. entsteht dieser Zufall bey dem Rindviehe, von dem Genusse solchen Futters, welches eine große Menge Alkali bey sich hat, indem dergleichen Salz geneigt ist, eine faule Gährung zu befördern, wo es nicht durch ein Acidum überwunden wird, und diejenigen Pflanzen, welche gemeiniglich dieses Uebel verursachen, überaus sehr mit diesem Salze angefüllt sind, und dadurch der Fäulniß noch mehr unterworfen werden, wenn sie in einem engen warmen Orte, dergleichen der Magen des Viehes ist, eingeschränkt, und mit keiner hinlänglichen Menge von Säure, welche dieselben lindern könnte, gehörig vermischt werden. Diesem Mangel hilft das Vieh, wenn es zuerst auf solche Weide kömmt, wegen seines gierigen Fressens, nicht gehörig ab, welches jedoch bey dem Wiederkäuen noch geschehen würde, wenn die Natur der Pflanze, die auf solche Art gefressen worden, sie so lange ohne Gährung bleiben ließe. Der Verfasser dieses Aufsatzes bestätigt seine Meinung durch die Bemerkung, nach welcher die Luft, welche durch die Oeffnung, die man macht, wenn man das aufgeblähte Vieh sticht, herausgelassen wird, wenn man sie in Wolle auffängt und kalt werden läßt, einen sehr stinkenden Geruch hat; das wiedergekäuete hingegen von einem gesunden Thiere, wenn man es aus dem Maule nimmt und an der Luft kalt werden läßt, einen sauern und etwas süßlichen Geruch hat. Hieraus läßt sich auch, seines Erachtens, leicht erklären, warum

das

das Vieh dem Aufschwellen mehr unterworfen ist, wenn der Steinklee von dem Thau oder Regen befeuchtet, als wenn er trocken ist. Dieses Wasser hat nämlich sehr viel Alkali bey sich, und dieses nebst dem, was davon in der fetten Weide ist, überwältigt das saure Salz in dem Speichel des Mauls des Thieres, welcher sich bey dem ersten Käuen nicht in gehöriger Maße mit dem Futter vermischen kann, so daß dieses vor der Fäulniß bewahrt würde. Wenn aber trockenes Futter, oder Futter von keiner so fetten Art, und auch nicht in so großer Menge gefressen wird, so vermischt sich der Speichel schon bey dem ersten Käuen hinlänglich damit, es vor der Fäulniß zu bewahren; und bey dem Wiederkäuen kömmt noch mehr davon unter das Futter, welches dann hiedurch, und durch die verdauende Eigenschaft des Speichels, hinlänglich klein wird, durch die Blätter des Psalters (Falten des zweyten Magens) zu gehen. Hieraus schließt er, daß, wenn dem Viehe, sobald man sieht, daß es anfängt zu schwellen, eine Quantität Saures, als: Essig oder Saft von sauern Trauben, mit gemeinem Salze vermischt, gegeben würde, dieses hoffentlich das fernere Schwellen verhindern würde.

Wenn ein Stier so aufgeschwollen ist, daß er nicht misten kann, und das Bewegen ihm schwer fällt, so nehme man 2 Quart mildes Bier, werfe glühende Kohlen und heiße Holzasche hinein, bis das Bier so warm wie Blut ist; man schäume die oben schwimmenden Kohlen ab, gebe ihm das Bier und die Asche zu saufen, und treibe ihn umher. Hernach werden in kurzer Zeit die Winde durchbrechen, welches ihm sogleich Erleichterung schaffen wird.

Die Klystiere, welche einige vorgeschlagen haben, und dergleichen man im 24. St. des V. Bandes des Museum rusticum & commerciale, S. 201. beschrieben findet, schicken sich hiezu nicht, indem der Sitz der Krankheit, und das Eingeweide, worein das Klystier kömmt, zu

weit

weit aus einander sind; und wenn das Klystier heiß ist, wird es verursachen, daß sich die Fäulniß, welche bereits in dem Magen angefangen hat, vermehret, indem es die Hitze vergrößert. Und da überhaupt die Absicht aller derzleichen Einspritzungen ist, die Luft immer mehr zu verdünnen, so muß, wenn die Theile bereits sehr geschwollen sind, sehr große Gefahr da seyn, daß nicht ein zum Leben gehöriger Theil berste.

Die einzige bisher ausgeübte Methode, welche man bey dieser Krankheit als nützlich ansieht, ist das Stechen des Viehes. Da der Sitz der Krankheit offenbar in dem Magen ist, so kann dieselbe nicht eher mit einer ziemlichen Sicherheit verrichtet werden, als bis derselbe so aufgeschwollen ist, daß kein Theil der Eingeweide zwischen der Haut dieses Eingeweides, und der Haut, welche die inwendige Seite des Gerippes bedecket, bleiben kann, ausgenommen das Netz, welches nicht weichen kann, weil der Magen in selbiges eingewickelt ist. Aus eben dieser Ursache hat man von einem Thiere, welches fett ist, weniger Hoffnung, daß es sich durch diese Operation wieder erholen werde, als von einem, welches mager ist, indem das Fett die Oeffnung, sobald sie gemacht worden, bedeckt und dadurch verstopfet. Was nun die Operation des Stechens selbst betrifft, so muß die Klinge des dazu erforderlichen Messers mit einer scharfen Spitze und subtilen Schneide versehen, für das aufgelaufene große Vieh eine gute Spanne lang, und einen kleinen Finger breit, für kleineres Vieh aber um das vierte Theil kürzer seyn; das Heft derselben ist von Bein, an 5 Zoll lang, und gegen die Klinge rund. In der Schweiz bedient man sich hiezu eines zweyschneidigen Messers, Fig. 22, mit einem rund um die Klinge herum gehenden Blech, a, welches durch eine Schraube, b, hoch und nieder angelegt werden kann, um dadurch den Stich tief oder seicht thun zu können. Auf dieses Blech legt man die eine Hand auf, c,

und

und drückt mit der andern das Messer frisch ein. Die linke Seite des Thieres ist diejenige, auf welcher die Oeffnung oder der Stich vorgenommen werden muß, und zwar auf folgende Art. Indem man hinter dem Thiere steht, betrachtet man, so genau als möglich, die Wirbelbeine auf jeder Seite, (wiewohl es bisweilen geschieht, daß man das Wirbelbein auf der linken Seite wegen der Geschwulst beynahe gar nicht sieht,) und auch den Rückgrath, damit man die Breite der Lenden bestimmen könne. Wenn dieses geschehen ist, fühle man nach der Rippe, die dem Wirbelbeine am nächsten ist, und dem von dem Wirbelbeine gleich weiten Theile, dem Rande der Lenden, welcher gemeiniglich in einer Linie mit demselben ist. Die besagte Rippe nun ist der Ort zu der Oeffnung. Andere schlagen, zur Ausmessung des Fleckes, wo der Stich geschehen soll, folgendes Verfahren vor. Man soll zwey Hölzer nehmen, jedes von 4 Zoll; das eine an die linke Hüfte, oben bey der Weiche, hervorwärts gegen den Vorderleib, das andere aber von dem Schooße, oder dem Ende des Rückens, herabwärts in gerader Linie, legen; wo nun diese beyden, einen rechten Winkel ausmachenden, Hölzer zusammen treffen, auf deren Berührungspunete oder Ecke des rechten Winkels, (welcher Ort die Kappe des Wanstes heißt, welche vom Netze ganz frey ist) soll man mit dem Messer dem aufgelaufenen Viehe von oben herab in den Wanst, und zwar bey einem erwachsenen Stück Vieh eine gute Spanne, bey einem kleinern aber eine halbe Spanne tief, hinein stechen. Das eine Hölzchen, womit man oben herab mißt, muß am Rückgrathe an die stumpfrippenförmige Beine angestoßen, und herabwärts in die Weiche gemessen werden. Die Hölzchen können bey einem Ochsen 4 Zoll; bey einer Kuh, und bey zwey- oder dreyjährigen Rindern, 3 Zoll, und bey einem einjährigen Rinde, 2 Zoll lang genommen werden. Hat man ein Messer, welches nicht zweyschneidig ist, so wird

dasselbe

dasselbe füglich also angesetzt, daß die Schneide entweder nach den Rippen vorwärts, oder gegen die Hüfte, sieht. Das Messer lasse man eine Zeit lang in der Oeffnung stecken, und drehe es darin gelassen herum, jedoch nicht in der Runde, sondern nur so, wie es steckt, hin und her, bald auf- bald abwärts, drehend oder wendend, bis die Dünste heraus gegangen sind. Ueberhaupt sey man nicht furchtsam, die Klinge in gehöriger Länge hinein zu stoßen, bis man findet, daß Wind heraus gehet. Denn, wenn der Wind in der Höhle des Bauches ist, so kann man wahrscheinlicherweise dem Eingeweide nicht schaden, indem die ganze Maße des Windes zwischen uns und demselben ist: und wenn der Wind in dem Gedärme eingesperrt seyn sollte, so muß man solches erst durchdringen, bevor das Thier erlöst werden kann; und zwar kann man dieses thun, ohne befürchten zu dürfen, das Thier zu tödten, indem die Darmwunden bey dem Viehe, so wie auch bey Menschen, sehr glücklich zu heilen pflegen. Doch gesetzt, es könnte einige Gefahr dabey seyn, so sind wir doch gewiß, daß das arme Thier sterben muß, wenn es keine Erlösung erlangen kann; und in solchen Umständen ist ein zweifelhaftes Mittel gewiß besser, als gar keines.

Einige ziehen das Messer nicht eher heraus, als bis ein Federkiel, in welchen ein Draht querdurch gesteckt ist, damit er nicht in den Wanst hinein fahre, oder ein Röhrchen von Bein, so an dem außenbleibenden Theile einen Knopf hat, Fig. 22, d, hinein gesteckt worden; denn sonst könnte die Bewegung des Thieres eine Bewegung des Magens verursachen, und die darin gemachte Oeffnung von der Oeffnung in dem Gerippe entfernen, und anstatt die Luft heraus zu lassen, dieselbe in den hohlen Körper ausbreiten, oder das Netz würde auch sonst den Stich verstopfen; das letztere verhindert die erwünschte Linderung, und das erstere verursacht in kurzer Zeit ganz gewiß den Tod. Andere

schneiden

schneiden eine Weide, wie die Wünschelruthen sind, mit 2 Schenkeln, e, und stecken den einen Schenkel in den Wanst, den andern aber lassen sie heraus, und lassen es 2, bis 4 Stunden also, bis alle Dünste hinweg sind. Das Loch wird nachher mit Hefen oder Weinbranntwein benezt und damit geheilt, oder auch mit grüner Wagenschmier geschmiert, wodurch das Ungezieser abgehalten, und die Wunde nach und nach zugeheilt wird. Die Wunde zuzunähen, ist, wegen der beständigen Wirksamkeit der Bewegung oder der Muskeln des Bauches und der anliegenden Theile, nicht rathsam. Dem gestochenen Viehe muß man in 2 bis 3 Tagen keine grüne Fütterung, sondern Grummet, Heu, etwas geschrotenen Haber, oder eingeweichte Gerste, doch von allem nicht viel, geben. Auch thut man wohl, wenn man dem Thiere, sobald es von seinen Winden erlöst ist, unmittelbar darauf ein gehöriges Klystier, so heiß als es dasselbe leiden kann, setzen läßt. Dergleichen Klystiere erquicken es stark, indem sie als ein warmes, stärkendes Bad bey seinen kranken Gedärmen wirken, und dieselben von der Last des Kothes darin ausleeren. Das gestochene Vieh kann man zwar nach 24 Stunden wieder brauchen und anspannen, doch ist die Ruhe von ein Paar Tagen besser, und unter der Arbeit nach 24 Stunden muß man keine schwere verstehen. Auf solche Art versichert der Lammwirth **Bitterich**, zu Eppingen, mehr als 1000 Stücke gerettet zu haben, ohne daß ein einziges verunglückt sey.

Eine Fortsetzung dieses Art. siehe unter **Blähen**, T. V, S. 519.

Anzeige eines leichten Mittels für das Vieh, welches von der Luzerne aufgeblähet oder aufgeblasen ist, st. im 31. St. des 3. B. des übers. Museum rusticum & commerciale, S. 192.

Ein Hülfsmittel, welches für das Aufblähen des Rindviehes, wenn es rothen Klee gefressen, empfohlen wird, st. im 24. St. des 5. B. dess. S. 196—204.

Eine Methode das Vieh zu stechen, wenn es von dem Fressen des Steinklees aufgeschwollen ist, st. im 53. St. des 6. B. dess. S. 60.

Eine Methode das Vieh zu curiren, welches aufgeblähet ist, ein Schreiben vom Hrn. **Rich. Wallis**, st. im 66. St. des 6. B. dess. S. 182—185

Eine

Eine Nachricht und gründliche Erklärung der Gewohnheit, geschwollenes Vieh zu stechen, vom Hrn. Tho. Comber: st. im 79. St. des 6. B. dess. S. 263—266.

Methode, das aufgeblähte Vieh zu stechen, nebst einigen Warnungen dabey, von G. B. st. im 90. St. des 6. B. dess. S. 308—312.

Einige Anmerkungen über das Stechen des Viehes, welches vom Steinklee aufgeschwollen, von P. H. st. im 6. St. des 7. B. dess. S. 57—62.

Von dem Stechen des aufgeblähten Rindviehes, (mit einem Trocar, dessen sich die Wundärzte bedienen, wenn sie Wassersüchtige abzapfen,) nebst einer Anzeige von dem Stechen aufgeblähter Lämmer, von G. B. st. im 20. St. des 7. B. dess. S. 157—162.

Anmerkungen über das Stechen des aufgebläheten Viehes, st. im 47. St. des 7. B. dess. S. 357—365.

Andr. Bitterich, Lammwirthes in Eppingen, Mittel gegen das Aufblasen, durch ein gerichtlich geführtes Protocoll bekannt gemacht: st. in J. Fr. Mayers Lehrbuch für die Land- und Haus-Wirthe, Nürnb. 1773. 8. S. 151—157. nebst einer Abbildung eines Ochsen, wie er den Stich empfängt.

* **Aufleben**, Fr. Revivre, sagt man in der Mahlerey von den Firnissen, welche den Farben auf alten und unscheinbar gewordenen Gemählden einen neuen Glanz geben.

* **Auflegen**, heißt in der Forstsprache wenn ein Baum viel Aeste macht; man sagt alsdann: der Baum hat viel Holz aufgelegt.

Was Auflegen bey den Jägern heiße, siehe unter dem Artikel Färben.

* **Auflesen**, heißt überhaupt etwas, so auf dem Boden, oder Felde, oder Holze, zerstreut liegt, zusammen sammeln, welches nach der Beschaffenheit der Umstände manchmal verboten, ist, als: die Eicheln, Birnen, u. d. gl. auflesen, ist nicht allzeit erlaubt, weil es, bey starker Anzahl des Wildes, demselben zur Nahrung gelassen werden muß.

In Weinbergen ist Auflesen diejenige Arbeit, wodurch die Reben zum Brennholze aufgesammelt werden, welche gleich nach dem Schnitte vorgenommen wird.

* **Aufliegen**, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor

sich

sich allein, und also außer Diensten lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder, wegen seines übeln Verhaltens außer der Zeit aus dem Dienste gejagt worden, oder davon gelaufen ist, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorzieht, welches daher die Polizey verbietet.

* **Aufliegen**, roh oder wund liegen der Patienten; siehe Durchliegen der Kranken.

**Auflockern**, einen Acker, Fr. Ameublir; s. Aufrühren.

**Auflockern**, Fr. Mouver, Mouver la terre d'un pot, die Erde in einem Topfe oder Kasten auflockern, heißt: eine kleine Umgrabung mit einem kleinen eisernen oder hölzernen Werkzeuge verrichten, damit die durch das öftere Begießen obenher zu hart gewordene Erde, solchergestalt locker gemacht und umgegraben werde, daß das Wasser bis auf die Erde um die Wurzel hinein ziehen kann.

* **Auflösen**, oder Ablösen, sagen die Jäger, wenn jemand etwas an einem Thiere oder Wilde auf- oder abschneidet.

Bey dem Feldmessen, heißt Auflösen, eine gewisse Aufgabe etwas in dem Felde zu verrichten, welches nach geometrischen Gründen geschehen muß.

* **Aufmessen**, ist eine Arbeit, welche vorgenommen wird, wenn das Getreide ganz rein gemacht, und zum Ab- und Auftragen auf den Boden, geschickt ist. Bey diesem Aufmessen pflegen 2 Dreschet einzuschaufeln, der dritte aber den Sack aufzuhalten. Bey beyden giebt es verborgene Vortheile, die manchmal Bosheit genennt werden können. Bey dem Einschaufeln sollen nicht zwo volle Schaufeln zugleich eingeschüttet werden, weil dadurch im Maße Höhlungen bleiben können, indem gleichsam klumpenweise einfällt; und wenn dieses nicht geschieht, so fällt doch das Getreide derber nieder als sonst, welches zwar dem Herrn nicht schädlich ist, doch

im Ausmessen dem Bedienten zum Schaden des Herrn heimfallen kann; sondern es soll eine Schaufel nach der andern eingefüllt werden; dabey vornämlich in Acht zu nehmen ist, daß das Maß unverrückt stehe, und mit nichts daran gestoßen oder geschlagen werde, aus obiger Ursache. Wenn nun das Maß bald voll, und hernach zuletzt das Getreide auf die Seite, von welcher abgestrichen zu werden pflegt, aufgethürmt wird, unter Vorgeben, daß sich solches schon einstreichen werde: so kömmt doch bey dem Abstreichen solches alles auf die Spitzen, folglich locker zu stehen, und giebt vortreffliche Einmaße; dergleichen Vortheil der Drescher schon von vielen Landwirthen aus der Erfahrung erkannt worden ist. Bey dem Sackaufheben ist zu merken, daß derjenige, welcher den Sack hält, denselben unten enge zusammen fassen, und stark an das Viertel anhalte, oben aber den Sack etwas locker lasse, damit das Getreide in den Sack wohl ablaufe, und nichts neben auslaufe, welches hernach wieder gemessen, und also der Herr, in Ansehung des Drescherlohnes, betrogen werde. Ist das Maß ausgelaufen, so soll solches, der Sicherheit halben, ganz umgestürzt werden, damit alles heraus komme. Unter dem Aufmessen muß der Haufen immer angekehrt werden, damit keine Körner aus Muthwillen zerstöbert und vertreten werden.

**Aufnehmen**, heißt, einen Gast in sein Haus zu sich nehmen, welches aber in wohl eingerichteten Städten eingeschränkt ist, und ohne Erlaubniß der Obrigkeit nicht geschehen darf, damit man wisse, wer von fremden Personen in der Stadt sey, und auch den Gastwirthen hiedurch kein Eintrag geschehe.

**Aufnehmen**, sagen auch die Jäger vom Wilde, anstatt empfangen, trächtig oder dick werden.

Bey den Feldmessern heißt Aufnehmen, Fr. Lever un plan, eine Gegend, Gut, Acker oder Garten auf das Papier bringen, solches ausmessen, und den Inhalt

desselben nach allen Umständen der Anstößer, Marken ꝛc. bestimmen; oder, auf dem Felde diejenigen geraden Linien und Winkel messen, die man wissen muß, wenn man die Figur des Feldes oder Plazes in Grund legen will.

**Aufpacken**, siehe Auspacken.

✡ **Aufpfropfen**, sagt man in der Baukunst, wenn man alte hölzerne Säulen an Gartenwänden oder Lusthäusern über der Erde abschneidet, und sie auf neue eingegrabene Klözer sezt.

**Aufplazen der Bäume**, siehe unter Aufspalten.

✡ **Aufputzen**, oder Ausputzen, Fr. Parer, oder Enjoliver, heißt eine Sache schmücken oder zieren, und in bessere Ordnung bringen, um ihr desto mehr Ansehen zu machen. Wenn man aber einen falschen Anstrich, oder sonst allerley Künste braucht, daß sie schöner zu seyn scheinen soll, als sie an und vor sich nicht ist, so heißt dieses Anstreichen, Fr. Farder.

✡ **Aufquellen**, geschieht von bösen gewinnsüchtigen Leuten, wenn sie das Getreide, welches sie verkaufen wollen, insonderheit aber den Haber, vorher mit Wasser anfeuchten, damit die Körner aufschwellen, und mithin ein mehreres an Maße heraus kommen möge. Geschieht es aber aus andern Ursachen, als wenn man mit Getreide füttert, als: Rocken, Erbsen ꝛc. so ist eine nöthige Vorsicht, daß man den Samen, die Körner oder Erbsen vorher anfeuchte und aufschwellen lasse, damit das Zug- oder Federvieh nicht zu viel davon zu sich nehme, welches hernach erst in dem Magen oder Kropf aufschwillt, und öfters zu gefährlichen Zufällen, oder wohl gar dem gänzlichen Hinfallen, Gelegenheit geben kann.

✡ **Aufräumen**, heißt nicht nur diejenigen Sachen, welche etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebraucht worden und stehen geblieben sind, wieder an gehörigen

Ort und Stelle bringen, wo sie vorher der Ordnung nach gestanden, damit man solches, wenn man es braucht, ohne vieles Suchen bey der Hand haben könne; sondern es wird dieses Wort auch gebraucht, wenn man inwendig die Scheunen, und sonderlich die darin befindlichen Banse, vor der Aernde rein macht, und alles daselbst im Wege stehende Geräth bey Seite schaffet.

* **Aufreiben**, heißt an einigen Orten, das mit der Harke auf der Scheunentenne umgewandte oder aufgeworfene Getreide, vornämlich den Weizen, mit einem Strohwisch oder Strohseil, so man an einer Harke und zwischen den Zinken hängt, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufschütteln, welches man auch Aufrüsseln nennt, und so oft geschieht, als man das Getreide mit dem Rechen oder Haken aufwirft oder umwendet.

Bey dem Fegen oder Scheuern, nennt man Aufreiben, wenn man mit einer starken Bürste oder Strohwisch den Wust, der sich angehängt hat, zuvor los macht, ehe man mit einem Lappen etwas abwäscht.

* **Aufreis**, an der Angelruthe; s. Th. XIII. S. 550.

* **Aufreißen**, ist ein meißnischer Weinbergs-Terminus, und bezeichnet eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen in Weinbergen verrichtet wird; wenn nämlich der Winzer, bey dem Räumen um die Stöcke, sonderlich in ungedeckt gewesenen Bergen, zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken, und also den ganzen Weinberg über und über mit dem Karste etwas durchlockert, mit einer Harke aufhauet, oder mit der Hacke aufreißt, damit der Regen desto besser eindringen könne. Solches Aufreißen gilt für eine Hacke, und ist die erste Arbeit in das Erdreich.

Wo der Weinmeister kein Eigenthümer, sondern ein Miethling ist, und das aufschießende Kräutig unter seine Accidenzien zu rechnen hat, da wird dieses wohl nachbleiben.

Aufreißen, oder einen Abriß eines Gebäudes machen; siehe Abreß.

Aufreiß-Ahl, eine Art Bohrer; siehe unter Bohrer.

Aufriß, siehe Abriß, Riß.

Aufrollen, ist bey Zusammenlegung solcher Zeuge nöthig, welche sich leicht zerschneiden, und schlimme Brüche oder Falten machen, als; Atlasse, Papeline, Gazes, Krepune, alles Bänderwerk, Tressen, u. d. m. Siehe auch Zusammenrollen.

* Aufrücken, Aufhöhen oder Aufbergen des Ackers oder der Ackerstücke. Man sieht in den brandenburgischen, auch zum Theil in den meklenburgischen Landen, und mehrern andern Provinzen, daß die Landleute von ihren Ackerstücken oder Beeten Berge gemacht haben. Sie sind öfters so hoch, daß ein mittelmäßig gewachsener Mann den andern kaum sehen kann, wenn sie in den Fahren an den beyden Seiten eines Stückes stehen. Der Gewohnheitslandmann glaubt, sich hiemit großen Nuzen gestiftet zu haben. Die nasse Witterung soll ihm nicht schaden, sondern die überflüssige Nässe in die Fahre ziehen. Einige meinen gar, daß, indem sie sich damit mehr Land gemacht haben, welches nicht zu läugnen ist, auch mehr hat darauf wachsen müssen. Vermuthlich ist das Rückenmachen der Ackerstücke daher mit entstanden, daß ein Nachbar dem andern nicht leicht etwas abpflügen, und die Gränze verändern könne. Diese Einrichtung aber, sie komme her, wovon sie wolle, taugt, bis auf eine geringe Ausnahme, im Grunde nichts. Man darf nur im Sommer, gegen die Aernde, auf einen solchen besäeten Acker gehen, so wird man finden, daß, wenn die Witterung trocken ist, nach Gelegenheit der natürlichen Güte, Düngung und Bearbeitung des Ackers, auf der Mitte des Ackerstückes wenigere und schlechtere Aehren, als gegen die Fahren, stehen; und so umgekehrt bey nasser Witterung. Ja, der viele Regen wird in den Fahren, als wahren Wasserbe-

hältern, das erwachsene Getreide gar ertränkt haben. Dieses wird bey solchen Jahren, die nach einem Grunde oder Vertiefung des Ackers führen, vollends kläglich anzusehen seyn, wo sich das Wasser sammeln muß, und wegen der bergigen Stücke an beyden Seiten nicht ausweichen kann, welches in den meisten Fällen geschehen könnte, wenn zumal mit Gräben nachgeholfen würde, sofern die gemachten langen Berge nicht im Wege wären. Man findet an manchen Orten, daß die ersten Anleger der Stücke sehr unweislich damit umgegangen sind. Sie hätten die Stücke, da sie doch einmal gebergt werden sollen, besser nach dem Abhange des Erdreiches anlegen können. Man wende hiewider nicht ein, daß das gute und schlechte Getreide, durch einander gerechnet, so viel austragen müsse, als wenn die Halme auf planirten Flächen ständen. Die kleine Betrachtung, daß das wenige Regenwasser bey trocknen Zeiten sogleich nach den Fahren eilet, und also den Aehren auf dem Rücken der Stücke den Durst nicht genugsam löschet, auch das in den Fahren das gesammelte Wasser, welches doch bey solchen Witterungen oft nicht einmal zulänglich ist, das schmachtende Getreide zu erquicken, nach den Niederungen läuft, macht unstreitig einen gültigen Beweis gegen diese Einwendung. Bey nassen Jahren hat sie noch weniger auf sich; denn das überflüssige Regenwasser wegzuschaffen, dazu hat man ganz andere Mittel. Man kann sicher behaupten, daß der zu Bergen gemachte Acker, ein Jahr ins andere gerechnet, nicht weit gegen die Hälfte des Zuwachses verliere, den er in die Scheuren liefern würde, wenn er, seiner Natur nach, in der ebenen Fläche geblieben wäre. Noch ein merklicher Schade des Landmannes ist dieser: Wo die Ackerstücke gerückt oder zu Bergen gemacht sind, da kann kein Haken gebraucht werden, ein Ackerinstrument, welches, in Vergleichung mit dem Pfluge, einen großen Vorzug verdient, insofern

fern unter der obersten Rinde der Erde nicht so unfruchtbare Erdart anzutreffen ist, daß der Acker davon verdorben oder unfruchtbar gemacht wird. Denn, nachdem die Ochsen Berg- auf und Berg- unter ziehen, faßt der Haken zu viel oder zu wenig, zu geschweigen, daß der Raum zur Wendung insgemein fehlt, und den Ochsen das Berganfsteigen sauer wird.

Es giebt aber auch einen gewissen Fall, wo die Stücke aufgerückt werden müssen. Ein solcher Acker nämlich, welcher unter der Jahre sehr festen Lehm hat, welcher zuweilen mit kleinen Steinen vermengt ist, und weniger Abhang hat, den folglich der Regen gar bald durchdringt und zu Brey macht; diese Art Ackers, auch sonst ein anderer sehr niedrig belegener, wo kein Abfluß so leicht zu machen ist, ist mit mäßigem Aufhöhen zu verbessern.

Eines angesehenen und erfahrnen Wirthschaftsverständigen im Mecklenburgischen, Gedanken über das Aufrücken der Aecker: st. in der Berl. Realzeit. v. J. 1752, S. 721—724, und 737—739.

**Aufrühren**, Auflockern, Fr. Ameublir, wird gesagt, wenn man einen Acker gepflügt, welcher durch die Länge der Zeit, oder Schlagregen, Stürme, Ueberschwemmungen u. d. gl. hart und derb geworden ist, so daß er eine Art einer Rinde bekommen hat.

**Aufrüsseln**, siehe Aufreiben.

**Aufsätze**, Fr. Ajustages, Ajustoirs; siehe Aufsatz.

**Aufsagung**, siehe Aufkündigung.

* **Auffammeln**, ist eine Aerndeverrichtung, da nämlich das geschnittene oder gehauene, in Gleden oder Schwaden liegende, Getreide in Garben entweder mit den Händen zusammen gethan, oder mit der Harke zusammen gerecht, und hernach aufgebunden wird. Bey diesem Auffammeln muß an einer nöthigen Anzahl Arbeiter nicht gespart werden, damit man bey schönem Wetter das verrichte, was bey einbrechendem schlim-

men Wetter nicht oder wohl mit großem Schaden, verrichtet werden muß.

Aufsatz. Dieses Wort hat in der deutschen Sprache mancherley Bedeutung. Entweder versteht man darunter den Kopfputz der Frauenzimmer, d. i. den Schmuck und Zierrath, den sie auf dem Kopfe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haarkopf, oder noch überdieß in weißem Flor, oder auch mancherley geformten Spitzen bestehen kann.

Oder, es bedeutet allerley Vasen, Statüen und Geschirre von Porzellan, Gyps, Marmor, und anderer Materie, welche als ein Zierrath auf die eisernen Oefen, auf die Simse der Kamine, Schränke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufgestellt werden; dabey aber, wenn es ein Zierrath des Zimmers seyn soll, eine rechte Proportion der Dinge, wie auch eine vernünftige Wahl solcher Dinge erfordert werden, die sich für den Gebrauch des Zimmers schicken.

Oder, es bedeutet die Art und Weise, nach welcher die Speisen auf die Tafeln gesetzt werden, welcherley Figuren von Küchenmeistern auf vielerley Arten verändert werden. Wenn man z. B. 3 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so stellt man die große in die Mitte, und auf beyden Seiten zwo kleinere, als: in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man 4 Schüsseln aufsetzt, nimmt man gern 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberstehenden das Fleisch, und in den übrigen beyden Ragout und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz in einer das Gebratene, in der gegenüberstehenden der Salat, und in den beyden übrigen das Gebackene und die Zugemüse. Wenn man aber 5 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in die Mitte die große, darin eine Suppe oder Potage seyn kann, in die Ecken aber die übrigen vier Schüsseln, darin auf einer das gekochte Fleisch, in der andern das Ragout, in der dritten

ten das Fischwerk, in der vierten eine Pastete, gelegt ist. Bey dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die große Schüssel gesetzt mit mancherley Arten der Salate, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke die Zugemüse. Wenn man 6 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so muß man in der Mitte entweder eine Epargne haben, oder ein Körbchen mit Confect placiren, und die 6 Schüsseln also herum setzen, daß 4 kleinere zusammen, und 2 große an jeder Ecke stehen. Bey einem Aufsatz von 7 Schüsseln, muß man in der Mitte, anstatt der Epargne oder Confectkörbchen, eine große Schüssel setzen, in welcher bey dem ersten Gange die Suppe oder Potage ist, auf jeglicher Ecke zweyerley gekochtes Fleisch, zweyerley Fische, und zweyerley Nachessen; im andern Aufsatz aber kömmt in die Mitte die Salatschüssel, auf beyden Ecken zweyerley Gebratenes, zweyerley Gebackenes, und zweyerley Nachessen, als: Geräuchertes und Zugemüse.

Oder, es bedeutet dasjenige Stück eines Tischservice, auf welchem die Oehl- und Essigcarasses, Senf- und Zuckerbüchsen, Würzschälchen, ein Citronenkorb, u. s. w. befindlich sind, und wovon die unterschiedenen Arten unter den Artikeln Cassolette, Epargne, oder Surtout, Plat de Menage, mit mehrern beschrieben sind. Die Aufsätze zum Confect, deren man sich bey Hochzeit- Kindtauf- und andern feyerlichen Gastmahlen bedient, werden mehrentheils von den Conditorn erborgt, als welche dergleichen von allen Arten und mit Vorstellungen von Gärten, Jagden, Landschaften, Seefahrten, architectonischen Figuren ꝛc. insgemein vorräthig haben. Siehe auch Dessert.

Oder, man versteht durch das Wort Aufsätze, Fr. Ajustages, oder ajustoirs, Stücke von weißem Bleche

oder Kupfer, von verschiedenen Figuren, welche man oben auf eine Springbrunnenröhre setzt, damit das Wasser dadurch auf verschiedene Art heraus laufe. Einige sind wie Dillen von Sprengkrügen, andere wie aufgeblühte Lilien, und noch andere als Gefäße von verschiedenen Arten gemacht. Böckler, in seiner Architectura curiosa, hat allerhand dergleichen Aufsätze angegeben.

Aufsätzlein, siehe Bündlein.

Aufsatz-Nadel, siehe Schleif-Nadel.

* Aufs Blatt laufen, Blattschießen, ist eine weidmännische Redensart: wenn nämlich im Augustmonate die Rehziege von dem Bocke gesucht wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgeht, welche Stimme oder Ruf so subtil schallt und klingt, als ob man auf einem Blatt pfiffe. Und dieses heißt: Der Bock läuft aufs Blatt. Die Rehziege läuft zwar auch aufs Blatt, aber nicht eher, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen sind. Der Rehbock läuft in seiner Brunst, welche im December geschieht, noch einmal aufs Blatt. Siehe auch Blatten.

* Aufschärfen, heißt bey den Jägern, dem Wildbret oder anderm Wilde die Haut oder den Balg aufschneiden. Siehe auch Abstreifen und Aufbrechen. Die Schlächter aber nennen Aufschärfen, wenn sie das Gekröse reinigen.

Aufscheuern, siehe Aufwaschen.

* Aufschiebling, Aufschöbling, Traufhaken, Fr. Chanlate, Coier, Coiau, heißt ein Stück Holz, welches auf den Balken und Sparren noch so aufgeschürzt wird, daß es oben mit dem Sparren in eins zusammenläuft, unten aber mit dem innern Theile seines Endes zwar auf dem Balken ruht, jedoch mit dem äußern ziemlich weit darüber

darüber hinunter reichet, damit das Dach über die Wände hervor stehe, und den Regen davon gut abtrage. Die Länge der Aufschieblinge richtet sich allemal nach dem Vorsprunge des Gesimses. Bey einem 6 Zoll vorspringenden Gesims wird der Aufschiebling 2 Fuß, bey 12 Zoll Vorsprung 4 Fuß, bey 18 Zoll 6 Fuß, und bey 24 Zoll Vorsprung 8 Fuß lang.

**Aufschläge**, heißen bey den großen Vogel- und Finkenherden diejenigen Hölzer, mit welchen die Netze ausgespannt werden; da dann durch das Rücken derselben die Vögel oft haufenweise gefangen werden.

**Aufschlag**, Auflage, Abgabe; siehe Steuer.

**Aufschlag**, bey dem Wald- und Forstwesen; siehe Anflug.

**Aufschlag**, Ausbietung oder Ausruf; siehe Auction.

**Aufschlage-Fenster**, siehe Abajour.

**Aufschlagen**, heißt in der Kaufmannschaft, wenn die Waaren, entweder wegen Mißwachses, oder Kriegsläufte, oder Schiffbrüche, oder wegen anderer Zufälle, nicht mehr um den vorigen Preis können gegeben werden. Sonst aber geschieht das Aufschlagen auf die Waaren, wenn die Käufer eine Waare auf langen Credit zu kaufen begehren; da dann der Verkäufer, weil das für die creditirte oder geborgte Waare ausstehende Geld ihm binnen der Zeit hätte Interessen bringen, oder er dafür andere Waaren mit Profit erhandeln können, mit gutem Gewissen die Waaren etwas theurer, als für baares Geld, austhun kann; wiewohl er auch dabey auf des andern Zustand und Dürftigkeit mit zu sehen hat.

**Aufschlagen**, ist auch eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehr die ausgespühlte und stark ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen, und mit den Händen glatt und eben ausgestrichen wird, ehe man dieselbe zum Trocknen aufhänget. Es muß dieses darum vorgenommen

men werden, damit die bey dem scharfen Ringen in die Wäsche gemachten Falten und Runzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche also eben glatt gestrichen, an der Sonne oder Luft trocken werden möge.

* **Aufschlickung des Landes**, ist von der oben S. 55. fgg. beschriebenen Anhägerung zu unterscheiden. Die Anhägerung besteht in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, und ist nur in solchen Gegenden möglich, wo die Seeströhme und Wellen mit Treibsande, welcher entweder von den Flüssen in die See gespieen, oder an benachbarten auf den Wind stehenden Ufern abgerissen wird, geschwängert sind. Die Aufschlickung hingegen setzt das Daseyn des Ufers voraus, und man veranstaltet nur solche Gelegenheiten, bey welchen das Wasser den Schlamm, welchen es mit sich führt, wieder niederleget, und dadurch den Boden erhöhet; oder mit einem Worte: man überzieht den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Ein Strandbewohner, wenn er kein Vorland zur Verwahrung seiner Deiche nöthig hat, oder nicht gewiß weiß, daß er das der See abgewonnene Terrein beschlicken könne, wird sich aus dieser Beute nicht viel machen. Bey Ströhmen kann uns die Noth zwingen, Anhägerung zu veranstalten; dieser Nothfall aber findet hier nicht Statt; daher legen sie sich fast alle mit großer Sorgfalt auf das Schlickfangen. Der Schlick ist eigentlich in dem Ocean längst den Ufern schwimmender Schlamm, welcher darum so schätzbar ist, weil er an der Luft viel Salpeter an sich zieht, welcher dem Grase ein ungemeines Wachsthum ertheilt. Erhalten sie dieses, so ist ihnen an der Viehweide, oder Anlegung sehr fruchtbarer Gärten, mehr gelegen, als an dem Kornbaue, der, was das Sommerkorn betrifft, nicht unmöglich, ihnen aber nicht so schätzbar, als die fette Viehweide ist.

Man hat folgende Kunststücke erfunden, ein Land aufzuschlicken, und vielleicht stellt mancher dergleichen

Versuche

Versuche in den Strohmländern an, wo sie eben so möglich zu machen sind, als an der See. Erstlich legt man Schlickfänge an: dieses sind kleine Deiche, 2 bis 3 Fuß hoch, deren Abdachung gegen dem Wasser zu, sich zur Höhe wie 3: 1, auch wohl wie 4: 1, verhält, auf der Landseite aber wie 2: 1. Die großen wilden Wellen müssen hier nicht hergelangen, sondern sich schon an dem Vorufer zerschlagen haben. Aber das mohrreiche Stauwasser tritt hinter diese Schlickfänge durch Oeffnungen, die sich gegen die Länge so verhalten, daß das Wasser bald genug hinein treten, aber langsam wieder abfließen müsse, damit es seinen Schlick zurück lasse. Bey der Ebbe stehen sie daher trocken, und bey der Fluth sind sie mit Wasser bedeckt.

Das Vorland gewinnt man nur bey Stürmen, und den Schlick bey stiller Luft, oder doch nur gelinden Winden. Hieraus fließt die Lehre, seinen Schlickfang so anzulegen, daß die Winde nicht dasjenige wieder wegstürmen, was die gemäßigte Witterung angesetzt hat. Deswegen bekommen sie mancherley Figuren, bald sehen sie aus wie ein halber Mond an einem Stiele, bald wie das Zigzag einer Approche, bald wie eine gerade Linie, hinter deren Oeffnungen neue Deiche vorgelegt werden, bald wie Wände, zwischen welchen man schlangenweise durchgehen muß. In Hunrichs Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau, Brem. 1770, kann man sie gezeichnet antreffen. Nicht allemal schüttet man sie von Erde auf; man kann auch dergleichen Werke von Faschinen bauen, und alsdann sind sie von der Kunst, Sandhäger in Strohmen zu erhöhen, und zu begrünen, nicht unterschieden. Aber allemal besteht der Vortheil darin, daß man das Wasser beruhigt, daß es seinen Schlick fallen lasse.

Wenn man Schlick genug aufgefangen hat, so zieht man hin und wieder Gräben, durch welche man das

Erd-

Erdwasser sammelt, damit der Schlick auch trocken und urbar werde. Weil nun auch bey höherer Fluth das Wasser eher in die Gräben fällt, als es über den Grund abläuft, so verläßt es das Feld allmählig; und man kann sich derselben zugleich bedienen, den Schlick zu vermehren. Wenn starke Binnenwässer hinter den Deichen oder von den höhern Ländern sich über das Schlickfeld, so man dort Groden nennt, herab ergößen, so würde der Schlick weggespühlt werden; man verhütet dieses, wenn man ihren Ausflußcanal erhöht, einfaßt, und sonst so richtet, daß diese Wässer sich nicht des Schlickes bemächtigen können.

Noch ein Kunststück, Schlick zu fangen, ist dieses, wenn man durch Schleusen das lehmige Wasser schnell hinter die Deiche treten läßt, die Schleusen so lange zusetzt, bis es wieder klar geworden ist, und es nachher allmählig wieder abfließen läßt.

Vom Nutzen der Schlickfänge zur Erhöhung der Wiesen, siehe unter Wiese.

**Aufschnateln**, Aufschneiteln, der wilden Bäume; siehe Beschneiden.

**Aufschneiden**, heißt bey den Winzern oder Weingärtnern, bey dem Schnitte das Holz so lang, als es am Stocke gewachsen ist, stehen lassen, bis man es zur Senke brauchet. Dieses geschieht, wenn ledige Plätze zu Senken in den Gebirgen vorhanden sind. Siehe Weinberg.

Mit eben dieser Benennung belegen Einige auch diejenige Verrichtung, wenn man, bald nach der Lese, und wenn das Herbsten völlig vollbracht ist, seinen Weinberg mit Achtsamkeit durchgeht, und die etwann noch zusammen oder angehefteten Reben sorgfältig abschneidet. Es soll zwar dieses eigentlich in der Weinlese selbst von den Lesern mit geschehen; aus Eilfertigkeit oder Unachtsamkeit aber bleibt es öfters nach, insonderheit wenn der Leser an dem Stocke keine Traube

findet, und also nicht nöthig erachtet, sich mit ihm viel zu beschäftigen. Da aber dieses Unterbleiben hernach in Ausziehung der Pfähle gewaltig hindert, viele Stöcke auch, wenn aus Verdruß unvernünftig daran gerissen wird, dadurch zu Schaden kommen; so ist es gut, wenn die Winzer diese besondere Durchsichtigung sich nicht verdrießen lassen.

*Aufschneiden, Fr. Desempointer, Dépointer oder Desappointer une piece d'etoffe, wird von einem Stücke Zeug gesagt, wenn man die Spitze, Seide, Zwirn oder Bindfaden, welche die Falten des Stückes im Stande erhalten, zerschneidet.

Aufschnitt am Brode, siehe Ranft.

Aufschocken, siehe Th. XI, S. 430.

Aufschöbling, siehe Aufschiebling.

* Aufschößlinge der Pflanzen, sind von verschiedener Art. Einige werden mit aller Sorgfalt angebunden und besorgt; einige aber als schädliche Sprossen abgeschnitten. So werden die Aufschößlinge, welche nach dem Anbinden der Hauptreben noch aus der Erde von den Fächsern hervor schießen, wovon man keine Frucht hoffen kann, sogleich mit einem sehr scharfen Messer gerade über der Erde abgeschnitten, nicht aber abgerissen, damit nicht durch ungebührliches Abreißen den Fächsern Schade zugefügt werde. Und dieses Abschneiden der Aufschößlinge ist nöthig, weil dadurch den Hauptreben der Saft oder die Nahrung entzogen wird.

Aufschossen, Fr. Monter; der Salat schoßt auf, das heißt, er geht in den Stängel; und also sagt man das Aufschossen einer Pflanze oder des Stängels.

Aufschroten der Stämme, siehe unter Holz.

* Aufschürzen, ist eine bey langen Kleidern, der nördlichen sowohl als morgenländischen Einwohner, nöthige Beschäftigung, wodurch vermittelst eines Bandes oder Riemens die langen Kleider kürzer und zum Gehen bequemer gemacht werden.

Auf-

**Aufschütteln**, geschieht bey dem Dreschen, wenn die Drescher mit den Händen, oder einer Schüttgabel, das abgedroschene Stroh wohl ausschütteln, damit keine Körner in dem Strohe zurück bleiben.

Bey dem Heumachen wird das Aufschütteln gebraucht, wenn solches etwa lange gelegen und sich geballt hat, wodurch die fernere Verderbniß und Fäulung abgewendet wird.

**Aufschütten**, nennt man, wenn ein Vorrath von Getreide auf gewisse dazu eingerichtete Böden, welche wohl gesäubert, und vor allem Ungeziefer, Vögeln und Tauben wohlverwahrt und in gewisse Reviere und Plätze mit Zwischenräumen zum Umschlagen (Umstechen) versehen seyn müssen, gesammelt und aufbehalten wird. Das trockene Getreide muß nicht zu nahe an die Wand angeschüttet werden, weil es sonst von der Feuchtigkeit anläuft und verdirbt; auch muß es nicht allzu hoch über einander geschüttet werden, wenn es ½ Elle hoch liegt, ist es schon mehr als zu dick, doch kann man sich nicht allezeit wegen des Raumes einschränken, sondern muß sich durch öfteres Umstürzen oder Umstechen und Wenden des Getreides helfen, welches im neuen Getreide wöchentlich zweymal geschehen soll, wenn es sehr hoch, die Luft sehr warm, und der Boden sehr heiß liegt. Wenn die Haufen gemacht oder in die Reviere eingeschüttet sind, werden solche Haufen überstrichen, welches ein feines Ansehen machet. Bey den Revieren hat man zu merken, daß genugsamer Raum, zwischen zwo Sorten sey, damit im Wenden die Sorten nicht vermengt, oder durch die Ratzen und Mäuse unter einander vermischt werden, welches etwas sehr unangenehmes ist, und das Getreide unscheinbar und zum Verkauf verwerflich machet. Wenn es ja die Enge des Platzes erfordert, so müssen solche Sorten nahe beysammen aufgeschüttet werden, durch deren Vermischung, so etwa dergleichen

gleichen geschähe, die andere verbessert würde, welches aber durch Scheidebreter wohl zu verhüten wäre.

Bey den Müllern, heißt Aufschütten, wenn sie das Korn oder ander Getreide, welches gemahlen oder geschroten werden soll, oben auf den Rumpf oder sogenannten Chor einschütten, daß es nachher nach und nach zu den Mühlsteinen komme und zermalmet werde. Wo viele Gänge in Mühlen sind, da pflegt man, wenn der Rumpf oder Chor leer wird, einen Zug anzubringen, der an eine Glocke schlägt, wodurch der Müller erinnert wird, daß er aufschütte, und die Steine nicht leer laufen lasse, als welches höchst nachtheilig ist.

**Aufschwänzen**, wird von den Stallknechten die Verrichtung genannt, wenn sie bey garstigem Wetter und Wege, ihren Pferden die Spitze des Schweifes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Strohseile, in die Höhe fest zusammen binden, damit durch den langen Schweif weder die Pferde, noch durch das Umschlagen des Schweifes das Geschirr so sehr voll Koth beschmiert werden können.

Bey den Köchen heißt Aufschwänzen, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten dazu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide herausgenommen worden, gegen den Kopf zu bey den Gräthen, auf beyden Seiten aufschlitzen, dieselben dergestalt zusammen krümmen, daß sie mit dem Schwanze das Maul berühren, durch welches er oftmals so gar gezogen wird; wie sie denn vorher unten den Kopf auch wohl durchschneiden, damit er sich recht breit drücken lasse, und in solcher Form den Fisch sieden und auftragen.

**Aufschwellen**, nennt man, wenn man einen Bach oder fließendes Wasser, mit Vorlegung einer Krippe

oder Wehr sammelt, daß es wegen Zufluß höher steigen und an einen gewissen Ort laufen muß. Dergleichen Aufschwellungen hat ein Landwirth bey seinen Wiesen und Gärten vonnöthen, wenn er in der Nähe einen Bach, oder sonst ein fließendes Wasser hat, welches er durch eine sichere und starke Vorlage aufschwellt, und in seine Wiesen leitet. Bey Anlegung der Stadt- und Landgräben, auch denen großen Canälen, worin Schiffe fortgeschoben werden sollen, ist das Aufschwellen des Wassers nöthig, und erfordert viele Kunst und Kosten. Bey den Gräben, wo das zufließende Wasser von einem in den andern, welche ungleiche Lagen haben, geleitet werden soll, geschieht das Aufschwellen durch die Wehre oder Krippen, welche beyderseits auf gutes Fundament und eingerammte Röste aufzusetzen sind, weil sonst das Wasser den Sand bald ausspühlen, und das Wehr rinnend und zuletzt hinfällig machen würde. Wer dergleichen bey Mühlen oder andern Vorfallenheiten zu besorgen hat, kann sich bey den vornehmsten Architecten, als: **Sturm, Leupold, Belidor, Meyer, Hunrich, Silberschlag** ꝛc. in ihren Werken Raths erholen.

**Aufschwellen des Rindviehes**, siehe Auflaufen.

* **Aufschwellen der Ströhme**, kann aus folgenden Ursachen herrühren: 1) Wenn große Platzregen und so genannte Wolkenbrüche in den Gebirgen fallen; 2) wenn der Schnee zu schnell schmilzt; 3) wenn bey nassen Jahren, wie 1770 und 1771, die Oberfläche der Erde dergestalt durchnässet ist, daß sie nichts vom Regen verschlingen kann, oder sich zuletzt ganz in die Flüsse ergießt; 4) wenn die Winde sich dem Laufe eines Strohmes widersetzen, und das Wasser aufhalten; 5) wenn die See bey der Münde durch Stürme in die Höhe getrieben wird, da dann der Strohm wenigstens

auf

auf viele Meilen weit sein Gefälle verliert. Dieses sind Fälle, die Niemanden zur Verantwortung fallen. Aber, wenn man bey dürren Jahren getrost in den Strohm hinein baut, wohl ganze Strohmarme abschneidet, ohne darauf zu denken, wie man sie bey nassen Jahren wieder eröffnen könne; wenn man die gar zu großen Strohmkrümmen nicht durchsticht, sondern den Strohm serpentiren läßt; wenn man die Deichweiten bey der Bewallung der Ufer zu enge nimmt, daß der aufgeschwollene Strohm für sein angehäuftes Gewässer nicht Raum findet; wenn man Ueberfälle baut, ohne Schütze anzulegen, die wilden Fluthen unterwärts wieder abzulassen; wenn man dem Müller erlaubt, die Fachbäume zu erhöhen, oder mehr Mühlen anzulegen, als das Gefälle ertragen kann; wenn man zu wenig Freyschütze anordnet, und dieselben nicht früh genug zieht; wenn man dem Strohme erlaubt, seine Ufer über alle Maße zu erweitern, darüber er dann seinen Canal mit Inseln und Sandhägern verstopft; wenn man nur auf lauter Anhägerungen bedacht ist, ohne sich umzusehen, wo der Strohm endlich bleiben solle; wenn man rechts und links Buhnen baut, und die Strohmnachbarn sich durch dieses Mittel ordentlich befehden; wenn man bey kleinen Flüssen die eingesunkenen Bäume und andern Unrath nicht heraus zieht; wenn man das Schilf sorglos in den Canal hinein wachsen läßt; ich sage, wenn man dieses alles, oder nur eines oder das andere begehet, wer ist dann daran Schuld, wenn die Ströhme aufschwellen, die Deiche durchbrechen, die Wiesen überschwemmen, die Aecker verderben und versanden? Die Mühlen sind unentbehrlich; noch nöthiger ist die Schiffahrt; am allernothwendigsten aber ist der Wiesen- und Ackerbau.

Daß ein noch einmal so hoch aufgeschwollenes Wasser auch noch einmal so stark gegen die Ufer drücken müsse, und ihnen schädlich sey, versteht sich von selbst. Es erwachsen aber aus dem Anlaufe des Gewässers noch ganz andere Unglücksfälle, die durch keine Dämme gehoben werden können. Nämlich, der Strohm unter der Erde bricht auch hinter den Dämmen aus dem Grunde hervor, und führt eine schädliche Mischung corrosivischer Salze mit sich; diese setzen sich in den Gräsereyen an; hin und wieder bleiben faulende Pfützen nachmals stehen; diese verursachen dann, daß das arme Vieh sich von solcher Weide satt und krank zugleich frißt.

Sich des Aufschwellens und Fallens der Ströhme dergestalt zu bemächtigen, daß sie uns weder unnütz noch schädlich werden, dieses ist eine Sache, an deren Ausführung man beynahe zweifeln wird. Dem ungeachtet sind Mittel vorhanden, wenigstens zuweilen, seinen Endzweck zu erreichen.

**Aufseher über das Hauswesen**, Fr. Intendant d'une grande maison; siehe Haushalter.

***Aufseher, Hunds-Knecht, Hunds-Junge**, Fr. Valet de chien, wird gemeiniglich bey der Jagd erfordert, welcher die Aufsicht über die sämtlichen Hunde hat. Derselbe sorgt für die Erziehung der jungen Hunde, ordnet die Fütterungen an, muß sonderlich die Hundeeuren vollkommen verstehen, die Krankheiten und Gebrechen wohl zu erkundigen wissen, die Liste von den Hunden führen, und monatlich einbringen, in was für Stande die sämtlichen Hunde stehen, was für Abgang und Zuwachs derselben ist. Er hat auch in seiner Rechnung, was an Geräthe, Koppeln, Crabatten und allerhand Zeuge und Geschirre bey den Hunden vorräthig und nöthig aufzuschaffen ist.

* Aufsetzen, sagen die Jäger, wenn dem Hirsche oder Rehbock das abgeworfene Gehörn oder Geweih wieder wächst.

Aufsetzen, heißt sonst auch so viel, als betriegen oder hintergehen. Es brauchen dieses Wort auch noch andere Werkleute, z. B. die Bäcker, wenn sie das Holz nicht in den Ofen, wie die Brauer, ohne Ordnung unter die Pfanne stecken, sondern geschicklich über einander schränken. Von den Tuchmachern kann man bey dem Worte Absetzen nachsehen.

Aufsetzen, wird auch von den Nähterinnen gebraucht, wenn sie bey einem Hemde an die eingefaltenen Aermel, oder den Hals, imgleichen auf die Manschetten, und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche, die gehörigen Prisen oder Bindchen sezen, dieselben zu beyden Seiten anstechen, und jede ausgestrichene Falte in dem Annähen mitfassen. Bey den Schneidern, imgleichen bey den Beutlern, wird ebenfalls diese Art des Nähens also genannt.

Aufsetzen der Haare, siehe Coiffe.

* Aufsetzen der Speisen auf die Tafel, wird bey hohen Herrschaften ordentlicherweise durch den Küchenmeister oder Haushofmeister (Maitre d'hôtel) verrichtet, dem solche die Livreebedienten zutragen. An den höchsten europäischen Höfen wird diese Function an Gala- oder andern solennen Festtägen von einem Kammerherren oder auch wohl gar von einem der obersten Hofämter verrichtet, und holen alsdann zwar die Lackeyen oder Gardesoldaten die Speisen aus der Küche, sie übergeben solche aber vor dem Tafelzimmer den Pagen oder dienstleistenden Cavaliers, zur weitern Ueberbringung bis an die herrschaftliche Tafel.

* **Aufsetzer**, siehe Holz-Aufsetzer.

**Aufsetz-Spiegel**, siehe Spiegel am Nacht-Tisch.

* **Aufsitzen lassen**, sagt man bey dem Schießen, wo nämlich dasjenige, wo nach man schießen will, einem so in das Gesicht fällt, als wenn es auf dem Korne aufsäße.

* **Aufsöllern**, ein altes deutsches Wort, welches so viel als auflegen, auf erhabene Reihen setzen oder legen, bedeutet, und unter Kaufleuten gewöhnlich ist, als welche, die Waaren nicht allein zum Verkauf in Ordnung zu halten, jede Waare in besondere Reihen oder Fächer bringen, sondern auch zum Putz und Zierde des Ladens oder der Bude aus einander setzen und aufstellen.

* **Aufspalten**, Aufplatzen, oder Zerbersten der Bäume. Man findet vielmals, daß die Bäume von allerley Gattungen, wenn sie einiges Alter erreicht haben, aufspalten und hohl werden; besonders trifft man solches bey den Weidenbäumen an, und wird man nicht leicht einen dergleichen alten Baum antreffen, der nicht aufgeplatzt und hohl sey. Die vornehmste Ursache solches Aufspaltens ist der heftige Frost, welcher sich in manchen Wintern ereignet. Denn durch die strenge Kälte wird der in den Bäumen gefrorne Saft und Feuchtigkeit dergestalt ausgedehnt, daß die Saftröhren zerspringen, und die Bäume nothwendig aufplatzen müssen, gleichwie z. B. ein gläsernes, irdenes oder anderes Gefäß mit Wasser durch den Frost zersprengt wird; doch kann immer ein Baum mehr Kälte vertragen, als der andere. Wenn dergleichen Zersprengung geschieht, so thut es öfters einen Knall, als wenn ein Gewehr losgeschossen würde. Bey den Weidenbäumen geschiet das Aufspalten am stärksten und leichtesten deswegen, weil sie ein sehr weiches und poröses Holz haben, welches viele Feuchtigkeit an sich zieht, und noch

dazu

dazu meistens an Wasser oder feuchte Oerter gepflanzt werden. Hiernächst wird solches Zerspalten und die innere Fäulniß des Holzes auch dadurch sehr stark befördert, weil man alle 3 bis 4 Jahre die darauf stehenden Stangen und Weiden abköpfen läßt. Denn dadurch bekommen solche Bäume sehr breite Köpfe, auf welchen sich der Regen und Schnee recht sammeln, und hernach in den Stamm hinein ziehen kann. Hierdurch geht nicht nur der Kern oder das Mark an, daß eine Fäulniß in dem Baume entstehen muß, sondern, da die Feuchtigkeit sich allzu häufig hinein senkt, und gleichsam in den Bäumen wie in einem Gefäße steht, so müssen dieselben auch bey hereinbrechendem Froste nothwendig zerbersten. Alsdann kann das Wasser und die Luft ungehindert hinein dringen, und da ist es kein Wunder, daß ihr inwendiges Holz in kurzer Zeit völlig verfault, und zu Erde wird. Wenn man die Weiden ordentlich in die Höhe wachsen läßt, und nicht köpft, so werden sie nicht leicht zerbersten.

**Aufspalten** oder **Aufspringen der Haut von der Kälte**, Fr. Gerlure; siehe Erfrorne Glieder und Frost.

* **Aufsperren**, heißt bey den Jägern, ein geschlossenes Jagen eröffnen. Imgleichen, einer geschossenen wilden Sau mit einem Holze das Maul aus einander spreizen, welches nur eine Zierrath abgiebt, daß die Sau bey dem Abführen desto wilder aussehe. Dieses Aufsperren muß aber geschehen, wenn die Sau noch warm ist; denn hernach verursacht es Mühe.

Unter den Schlossern wird das Wort Aufsperren von einer Verzünftigung ihrer Gesellen gebraucht, vermöge welcher sie den Leuten auf Begehren die

Schlösser aufsperren, und ein Trinkgeld nehmen. Von diesem Worte wird auch eine Werkzeug, der Sperrhaken genannt. Siehe Sperr-Haken.

* **Aufspühlen**, heißt das rein gescheuerte Küchengeräth und Tischgeschirr in dem Spühlfasse mit reinem Wasser abspühlen.

* **Aufstaken**, oder Aufthürmen des Getreides im Felde, geschieht, um dasselbe vor der Nässe zu bewahren. An vielen Orten ist folgende Art aufzustaken gebräuchlich. Sie sezen eine Garbe aufrecht mit den Aehren oben, und rund um dieselbe stellen sie einen Kreis von vielen andern Garben mit den Aehren oben, die sich an die erste Garbe lehnen; alsdann legen sie einen Horizontalkreis von Garben mit allen Aehren in dem Mittelpuncte, und bedecken diese Aehren in der Mitte mit einer oder einem Paar losen Garben. Wenn sie so gestellt sind, so sind sie vor aller Nässe geschüzt, und können 6 Wochen oder 2 Monate lang, so sicher im Felde bleiben, als sie in einer Scheune seyn würden. Ein Mehreres siehe im Art. Erndte.

* **Aufstechen**, oder Aufstoßen, heißt bey den Jägern, wenn ein Hase durch einen Jäger oder Hund aus seinem Lager aufgetrieben wird.

* **Aufstechen**, oder Aufstecken, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weiße Spitzen, indem sie wieder rein gewaschen werden, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckchenmuster wieder durchzustechen und auszuplätten wissen, daß sie fast für neue Spitzen passiren können. Es muß aber dieses Aufstechen der Spitzen gleich bey dem ersten Waschen vorgenommen werden, indem es sonst hernach nicht wohl angeht, wenn einmal das Muster bey dem Waschen

schen und Stärken verzogen, oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Ferner sagt man von den Manschetten, daß sie aufgestochen werden, wenn man solche in ihre Falten durch ein besonderes hiezu bereitetes und warm gemachtes Eisen legt, und dadurch viele Mühe des Plättens erspart.

Bey den Handwerkern heißt Aufstechen so viel, als etwas anders auf eine Fläche Zeug oder Leder auf- oder einzeichnen. Einige verwechseln es auch mit an- oder bestechen; insonderheit aber wird das Wort Stechen überhaupt gesagt, wenn erst mit einem Stechort oder einer so genannten Ahle vorgestochen wird. Die Schuster bestechen ihre Schuhe, sie stechen die Laschen auf, sie doppeln oder nähen bey dreymal genäheten Schuhen, wo auch das Durchnähen dazu kömmt; sie stechen den Absatz auf, und leimen ihn. Und die Tuchmacher, wenn sie ihre Tuche in die Walkmühle schicken, stechen erst ihr Zeichen, ihren Namen, mit Farbengarn auf oder darein, damit es hernach nicht verwechselt werde.

* Aufstecken, heißt bey den Jägern, anstatt eine Fährte verbrechen, einen Bruch dahin aufstecken. Der Gebrauch des Aufsteckens ist nicht überall, sondern statt dessen wird ein verkehrter Bruch gelegt; siehe Verbrechen. Das gedachte Aufstecken will aber dieses anzeigen: wenn ein Besuch vorgenommen worden, wird die Fährte, worauf man suchen will, und was bestättet werden soll, verbrochen, auf die übrig vorkommende aber ein Bruch gesteckt, zum Zeichen, daß keine Fährte, die der Hund angefallen habe, übergangen worden sey.

* Aufstecken, ein Kleid, ist eine Arbeit für Modeschneider oder dergleichen Weiber; gehört auch mit

zur so genannten Galanteriearbeit. Es wird dadurch auf unterschiedene Art der ganze niedergelassene Theil eines Frauenzimmeranstreckkleides mit starken Nadeln durch eine zierliche Einfaltung also zierlich zusammen gebracht, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus kömmt.

* **Aufstecken**, sagt man auch von den Lichtern, wenn solche bey einbrechender Abendzeit auf die Leuchter gesteckt und auf den Tisch gesetzt werden, wobey die Kerzen und Lichter zuweilen mit einem papiernen Busche versehen und damit eingesteckt werden.

**Aufsteck-Kleid**, siehe Manteau.

* **Aufstehen** heißt, wenn die Menschen nach verrichtetem Schlaf und genossener Ruhe aus dem Bette steigen, und nach vorangeschicktem Gebeth ihre Arbeit getrost antreten. Dieses Aufstehen hat ein kluger Hausvater bey seinem Gesinde zu besorgen, daß es zu rechter Zeit und im Sommer früh Morgens geschehe, damit dem Vieh sein Recht wiederfahre, und die Arbeit bey Zeiten angefangen werde. Die Zeit des Aufstehens bestimmt das Schlafengehen; denn, wer lange in die Nacht arbeitet, der kann nicht früh aufstehen. Des Winters soll ein Hausvater besorgt seyn, daß bey dem Aufstehen des Gesindes mit Feuer und Licht alles in Ordnung und ohne Gefahr sey.

* **Aufstehen**, oder **Aufstieben**, heißt bey den Jägern, wenn die Feldhühner vor einem aufstiegen; sonst wird das Wort aufstehen auch anstatt auffahren gebraucht, wenn ein Hase aus dem Lager aufspringt.

* **Aufstehen der Fische**, geschieht in einem zugefrornen Teiche, worauf entweder viel Schnee gefallen, oder beym Thauwetter viel Wasser stehen bleibt, daß das Eis auf die Fische drückt, und ihnen die Luft benimmt, daher

sie

sie dann aus ihrem Lager gehen, zu den Wuhnen treten und frische Luft suchen.

Aufstellen, siehe Stellen.
Aufstieben, siehe Aufstehen.

* **Aufstößig werden**, oder Aufstoßen, sagt man sowohl von leblosen Dingen, wenn sie ihre gute Eigenschaft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, z. B. vom Wein; als auch vom Viehe, wenn es einige Zeichen, woraus man eine bevorstehende Krankheit vermuthen kann, von sich giebt, indem es nicht fressen will, und sonst wieder Gewohnheit unlustig ist, ohne daß man noch die eigentliche Krankheit desselben mit Gewißheit entdecken kann.

Wider das Aufstoßen des Weins, darf man nur von den Stängeln abgestreifte Rosmarinblätter in das Faß werfen. Oder, man nimmt Bergalaun, stößt ihn klein, thut ihn in das Faß, und rührt ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder, man nimmt zu 2 Eimern Weins einen Apfel, schneidet ihn mitten durch in 2 Stücke, thut den Griebs sammt den Kernen heraus, schnürt die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinchen daran, läßt sie also durch den Spund in das Faß bis auf den Boden, und schlägt das Faß hierauf zu, so wird der aufgestoßene Wein bald wieder zu recht kommen.

Was das Aufstößig werden des Viehes betrifft, so ist davon, außer demjenigen, was ich bereits in dem Artikel Aperits-Mangel gesagt habe, folgendes zu merken. Das Vieh kann aus vielerley Ursachen die Lust zum Fressen verlieren, oder, wie man es nennt, aufstößig werden, wovon eine jede ihre eigene Arzeneymittel erfordert. Das wiederkäuende Vieh hört auch alsdann auf wiederzukäuen, und man sagt von ihm, es

habe

habe den Jndrunk verloren. Ein Fehler an den Theilen des Maules kann den Thieren das Zerkäuen oder Niederschlucken der Speise beschwerlich und schmerzhaft machen, und es folglich am Fressen verhindern. In diesem Falle wird man bemerken, daß sich das Thier öfters zum Fressen begiebt, aber gleich beym Anfange die Speise liegen läßt. So bald man dieses wahrnimmt, muß man alle Theile des Maules sorgfältig untersuchen, um den Fehler zu entdecken, welcher das Thier am Fressen verhindert, und ihm abzuhelfen suchen. Wenn die Speichelbrüsen oder ihre Gänge verstopft oder verschleimt sind, und nicht die gehörige Menge Speichel dem Munde zuführen, so hat das Thier ebenfalls wenig Begierde zum Futter. Man wird diesen Umstand an einer Trockenheit des Mundes erkennen, und dagegen speichelerweckende Arzeneyen gebrauchen. Man kann z. B. zerstoßenen Galgant, oder Bertramwurzel, oder Teufelsdreck mit etwas Salz in ein leinenes Tuch binden, und es dem Pferde, an einer Trense befestigt, ins Maul geben; oder man kann auch nur ein Stück grünes Weidenholz dem Viehe ins Maul bringen, und um den Kopf fest binden, damit es daran käue. Es kann auch der Mangel des Magensaftes, der die Thiere sonst zum Futter reizt, oder Schleim, der sich in dem Magen angesammelt hat, die Ursache dieses Fehlers seyn. Den ersten Fehler sucht man wieder durch magenstärkende Arzeneyen. (z. B. 2. Loth Wermuthextract, in 2 Quart Wasser aufgelößt, und 1 Loth gepülverte Galgantwurzel hinzu gethan, wovon man täglich zweymal ½ Quart, vorher wohl umgeschüttelt, eingiebt,) zu verbessern, und wenn sich der Schleim zu sehr in dem Magen angehäuft hat, muß man ihn erst aufzulösen und alsdann abzuführen suchen. Das erste geschieht durch ein Loth Wermuthsalz, welches man Morgens und Abends mit Wasser eingiebt; in der leztern Absicht kann man ein gelindes Purgirmittel

girmittel geben, nachdem man das Wermuthsalz etwann 8 Tage lang gebraucht hat; z. B. 2 Loth Leberaloe, mit 1 Quent zerstoßenem Ingber vermischt, welches man früh Morgens mit Wasser eingiebt. Man beobachte aber dabey die Vorsicht, daß man vorher, ehe man das Purgirmittel eingiebt, das Pferd einige Stunden ohne Futter stehen lasse, und die Wirkung desselben durch Wasser, mit Honig vermischt, welches man einige Stunden nachher das Pferd trinken läßt, zu befördern suche. Wenn man dem Viehe fleißig Salz zu lecken giebt, so verhütet man auch, daß es die Lust zum Fressen nicht leicht verliert, und auch gut verdauet; denn Lust zum Futter und gute Verdauung sind fast immer mit einander verbunden, so wie im Gegentheil mangelnder Appetit und schwache Verdauungskräfte auch meistens bey einander sind. Nach einer außerordentlich schweren Arbeit verlieren die Pferde oder Zugochsen auch die Lust zum Futter; alsdann aber darf man ihnen keines der angezeigten Mittel eingeben, sondern sie nur ausruhen und sich von selbst wieder erholen lassen. Von den Haarkugeln, die sich zuweilen in dem ersten Magen des wiederkäuenden Viehes finden, und welche ebenfalls die Verdauung, und folglich auch die Lust zum Fressen verhindern können, werde ich an seinem Orte handeln. Bisweilen ist der Mangel an Appetit auch ein Vorbothe einer nächst bevorstehenden Krankheit, auf deren übrige sich nach und nach einfindende Kennzeichen man wohl zu merken hat, damit man nicht durch den übereilten Gebrauch unrechter Mittel schade.

Erxleben practischer Unterricht in der Viehartzneykunst. Gött. und Gotha 1771, 8. S. 325, fgg.

Einige rathen, wenn ein Pferd aufstößt und nicht fressen will, demselben sofort den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten zu lassen, auch das Maul und

den

den Gaumen wohl mit Salz und Wohlgemuth zu reiben, und endlich ihm in jedes Nasenloch ein Wischlein Heu zu stecken, damit es brausend werde. Oder: man soll eine Handvoll Fœnum græcum stoßen, in Wein sieden, und es alsdann dem Pferde laulich eingießen.

Wenn ein Stück Rindvieh, oder auch ein Pferd, Schaf oder Schwein aufstößig wird, nimmt man Roßschwefel und Spießglas, von jedem gleich viel, stößt oder schabt jedes ganz klein, mischt beyde Stücke unter einander, und giebt einem Pferde, Ochsen oder Kuh auf einmal davon 2 Loth; einem jungen Gelte-stück aber 1 Loth; einem Kalbe, Schafe oder Schweine ½ Loth, und einem Lamme ¼ Loth, und mischt es unter eine Handvoll naßgemachten Hafer, damit es anklebe, und von dem Viehe nicht verblasen werde. Es muß aber demselben früh Morgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauf von 3 Stunden kann man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sausen geben; doch muß man es, wenn es nämlich ein Pferd ist, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stalle halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fährt so fort, bis Besserung gespürt wird; sodann giebt man es ihm alle 8 Tage einmal, hernach in 14 Tägen, und endlich alle Monate. Wenn das aufstößig gewordene Vieh nicht davon fressen wollte, soll man das Pulver, unter Honig und Vitriol gemischt, dem Viehe auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darf man auch einem Schafe, wenn es aufstößig wird, nur bald etwas Salz, mit grünem Wermuth vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihm in die Ohren schneiden. Einem Schweine aber kann man Schafblut unter das Futter mischen, und ihm an demselben Tage kein anderes Fressen geben. Oder, man kann Rockenmehl zu einem Brey kochen, und ihnen drey-

dreymal nach einander vorgeben; jedoch muß man sie vorher einen Tag fasten, und dieselben, wenn sie diese Arzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders fressen lassen. Den Hühnern, welche im Junius gern aufstößig werden, darf man nur einen guten Theil Roßameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln fleißig zusammen klauben, und sich dadurch wieder curiren. Die aufstößigen Gänse, absonderlich die jungen, wenn sie die Flügel hängen lassen, und nicht fressen wollen, pflegt man mit den Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu beräuchern, und ihnen unterdessen Weinkräutig in das Getränk zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden.

* Aufstoßen, sagt man auch besonders vom Biere, wenn es in den Fässern, und also zum andernmal, gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstoßen soll, vornämlich, wenn man bald davon trinken will, so nehme man nur desselben Bieres 5 oder 6 Kannen, mache es in einem Kessel warm; doch daß es nicht siede, und gieße es wieder in das Faß, so stößt es auf. Will man dieses nicht thun, oder will das Aufstoßen nicht von Statten gehen, so nehme man rein gemahlenes Malz, thue es in ein reines Gefäß, gieße Bier darein, rühre es durch einander, und gieße es also in das Faß, so wird es auch bald aufstoßen. Oder, man thue das gemahlne Malz in ein Tüchlein, und hänge es also hinein. Oder, man nehme ein Stück von einem frischen Rettig, schneide dasselbe viereckig, und hänge es an einem Faden in das Faß, so stößt das Bier auf, und wird gut.

Wenn man zur Sommerszeit sauer Bier hat, welches nicht aufstoßen will, so bedient man sich mancherley Mittel, solches zu befördern. Man nehme zu einem sechseimerigen Fasse, Kraftmehl oder Stärke, Weizenmehl,

mehl, weißen Senf, büchene Asche, von jedem ½ Pfund, nebst einer Handvoll Salz, mische es unter einander, und thue es in das Faß zum sauern Biere, so stößt es frisch auf; will es aber dennoch nicht aufstoßen, so gieße man heißes Pech in das saure Bier. Einige glauben sich damit zu rathen, wenn sie Hafer mit dem Stroh, wenn er in der Gelbreife ist, nehmen, Büschelchen davon schneiden, und sie in das Bierfaß hängen. Siehe im Art. Bier.

**Aufstoßen**, bey den Jägern; siehe Aufstechen.

* **Aufstreichen**, Auf- und Zustreichen, Aufzustreichen, geschieht, bey den Tuchscherern, wenn die Haare auf- und hernach ordentlich wieder zugestrichen werden, und heißt auch das Absetzen. Denn die Tuche werden, wenn sie vom Rahmen kommen, ausgeschoren, und sodann abgesetzt, d. i. über den Tisch gestrichen, weil sie vorhin wider den Strich aufgestrichen und geschoren waren.

* **Aufstürzen**, heißt bey den Köchinnen, das aufgewaschene, aufgespühlte, und alsdann abgetrocknete Küchen- und Tischgeräth an Töpfen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln, u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

* **Aufthauen**, siehe unter Eis.

**Aufthürmen des Getreides im Felde**, siehe Aufstaken.

**Aufthun**, siehe Anbrechen. Erheben.

* **Auftrag**, siehe Commission.

* **Auftragen**, heißt beym Glasmachen so viel, als anlegen; Glasreifen mit dem Binder auftragen, oder anlegen.

* **Auftragen**, die Farben auftragen, welches auch bey den Handwerkern die Schnitzer oder Senkler thun, wozu aber bey ihnen der Pinsel nicht hinreicht, sondern

dern es wird eine Bürste zum Auftragen der Farben, und eine andere, um die Farbe hinein zu reiben, erfordert, damit sie in den Grund komme. Wenn auch die Kürschner die Felle färben wollen, werden selbige erst geläutert, darnach eine tüchtige Röthung aufgetragen, damit die Haare die Farbe annehmen, worauf die Farbe aufgetragen wird; und eben so brauchen auch die Zobel- oder Rauchfärber dieses Wort. Es kömmt auch bey sehr vielen andern Handwerksgeschäften vor, und ist leicht zu verstehen.

**Auftragen der Speisen**, siehe Aufsetzen der Speisen.

**Auftreiben**, bey der Jägerey; siehe Aufjagen.

**Auftreiben**, die Wäsche; siehe Aufwickeln.

* Bey dem Glasofen heißt Auftreiben, die Scheibenkeulen, vermittelst der Auftreibschere, zu kleinen Scheiben drehen.

Bey dem Ackerbau, das Feld durch das dritte Ackern oder Pflügen, locker, und also höher machen, als es vorher war.

* **Auftrennen**, heißt bey den Nähterinnen und Schneidern, einen Saum oder andere Naht, die nicht recht genäht, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich ist, mit einem Trennmesser sauber wieder auflösen.

* **Auftrieseln**, Auftrosseln; siehe Drieseln.

**Aufschrift**, siehe Aufschrift.

* **Aufwärmen der Speisen**, ist bey hohen Herrschaften das Geschäft des Haushofmeisters, Küchenmeisters, Controlleurs oder Küchschreibers, unter währender Tafel. Sie nehmen aber dazu nicht gemeine Kohlpfannen, sondern Wärmbecken, Fr. Réchaux, mit ein-

gefülltem angebrannten Weingeiste, deren bey großen Tafeln mehr als eines vorhanden seyn muß, damit die vielen aufgesetzten Speisen auf Erfordern geschwinde genug aufgewärmt werden können. Siehe auch Wärm-Pfanne.

✡ **Aufwallen des Geblütes.** Unter dieser Benennung verstehen einige Pferdeärzte eine Krankheit des Pferdes, wo bey einem nicht sehr heftigen Fieber kleine Blattern auf der Haut desselben hervorkommen, welche von einer Schärfe der Säfte herzurühren scheinen, und vielleicht mit dem Nesselfriesel der Menschen Aehnlichkeit haben. Sie entstehen plötzlich, und vergehen bisweilen unvermerkt, bisweilen aber brechen sie auf, geben ein röthliches Wasser von sich, und vertrocknen darauf. Man kann bey diesem Zufalle einen mäßigen Aderlaß, Futter und Wartung wie im Fieber überhaupt, und Salpeter mit einigen Klystieren, gebrauchen.

✡ **Aufwand**, heißt dasjenige, was man von seinem Verdienste und Vermögen ausgiebt. Der Aufwand muß ordentlich und dergestalt geschehen, daß von einem erworbenenen ansehnlichen Vermögen man sowohl sich, als seinem Nächsten gütlich thue, und zwar zu gleicher Zeit. Denn, indem man sich selbst und den Seinigen gütlich thut, so thut man es auch zugleich seinem Nächsten, da man solchergestalt mehr aufwendet und verthut, als ein Armer kann, folglich vielen wackern und arbeitsamen Leuten und Künstlern durch seinen Aufwand, Arbeit und guten Abgang schafft, wonach sie in ihrer Dürftigkeit sehnliches Verlangen tragen; wodurch sie ebenfalls zu ihrer Nothdurft, zu ihren Ehren- und Vergnügungsausgaben etwas Ansehnliches verdienen können. Woraus erhellt, daß nicht aller großer Aufwand an Kleidern, Wohnung,

nung, Hausrath, Gärten, Bedienten, u. s. w. Verschwendung, Ueppigkeit, und wider die Regeln guter Wirthschaft, sey. Es kömmt nur darauf an, in was für einer Absicht man ihn macht. Ein Reicher, der die Absicht hat, ehrlichen und fleißigen Arbeitern etwas zu verdienen zu geben, und die Bequemlichkeit, die seltene Artigkeit und Nettigkeit ihrer Waaren zu seinem Vergnügen immer mit zu nehmen, kann jährlich großen Aufwand machen, ohne den Vorwurf der Ueppigkeit und Verschwendung zu verdienen. Wenn reiche und wohlvermögende Leute so kärglich leben wollen, als die Armen, so fällt die Nahrung dieser letztern, und aller derer, die noch gern etwas verdienen und für sich bringen wollen. Denn wovon wollen diese leben und etwas erwerben, wenn die Reichen nichts verthun, und die saure Arbeit so vieler tausend Künstler, die etwas sauberes, zum Dienste derer, die es bezahlen können, hervorzubringen, sich um die Wette bemühen, aus Kargheit oder Aberglauben verschmähen, und dagegen ihren Ueberfluß faulen Bettlern, die nichts haben lernen wollen, zuwenden wollten? Es ist vielmehr dieses für die erste ordentliche und vornehmste Art zu halten, wie reiche und wohlbegüterte Leute von ihrem Reichthume andern Menschen wohl und glücklich thun können und sollen; in welcher Absicht sie diejenigen, die ihnen arbeiten und dienen, wohl, richtig und bald bezahlen, und insonderheit nothdürftigen Leuten nicht durch allzu knickerigtes Handeln gleichsam das Herz aus dem Leibe abdingen sollen. Es nehmen es auch, wie die Erfahrung lehrt, alle ehrliche und nothdürftige Arbeiter, die nicht betteln, sondern ihr eigenes Brod essen wollen, für eine gute Wohlthat reicher und wohlvermögender Leute, und für einen Segen Gottes durch sie auf, wenn sie durch ihren Aufwand ihnen etwas zu verdienen geben,

und dadurch veranlassen, daß sie das Werk ihrer Hände mit Nutzen, gutem Auskommen und mit Freuden treiben können. Sehr viel geizige Reiche in einem Lande sind mit eine große Ursache schwerer Zeiten. Doch kann und soll man freylich auch außerordentlicher Weise, nämlich umsonst, den Armen durch Almosen gutes thun, und den Nothdürftigen, die sich nähren können und wollen, durch Darlehne und Vorschüsse, auch wohl ohne Zinsen, in ihrer Nahrung aufhelfen. Es besteht daher der Aufwand wohlbegüterter Leute in folgenden Regeln. Nämlich, so viel ist gewiß, daß, nach den Regeln der Tugend und Klugheit, wohlbegüterte Leute ihr ansehnliches Vermögen zu ihrer und der Ihrigen Nothdurft, hierneben aber auch zu aller vernünftigen Bequemlichkeit des Lebens, anwenden und gebrauchen sollen, zu welcher leztern vornämlich die Ehre, die einem jeden nach seinem Stande gebührt, und alle unschädliche Lust und Ergötzlichkeit gehört. Doch ist der lezte dieser beyden Zwecke, nämlich der Zweck der Bequemlichkeit, der standesmäßigen Ehre und Ergötzlichkeit, nicht schlechterdings und an sich, den Regeln der Tugend und Klugheit gemäß, sondern nur unter der Bedingung, so weit die Ehre und an sich selbst zulässige Lust, auf die man etwas möchte wenden wollen, der Gesundheit, und der Aufwand selbst den Regeln guter Wirtschaft nicht zuwider ist. Sollte demnach ein auf Lust oder Ehre angesehener Aufwand der Gesundheit zum Nachtheil gereichen: so erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit, sich dessen zu enthalten, welche Tugend die Mäßigkeit heißt. Sollte er, nach Proportion des Vermögens dessen, der den Aufwand machen will, den Regeln guter Wirthschaft zuwider seyn: so erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit gleichfalls, den Aufwand zu unterlassen, welche Tugend die Sparsamkeit

heißt.

heißt. Sollte hingegen einen Aufwand weder die Nothdurft erfordern, oder eine vernünftige Bequemlichkeit, in Absicht auf Stand und Ehre, oder Lust, dabey weder die Gesundheit leide, noch den Regeln guter Wirthschaft zuwider gehandelt werde: so wäre es weder Mäßigkeit, noch Sparsamkeit, sondern Kargheit und Knickerey, bey genugsamem Vermögen, oder Reichthume, sich und den Seinigen in obgedachten Stücken über die Gebühr etwas abzubrechen. Die Tugend demnach wohlvermögender Leute, den Aufwand, den sie, neben der entbehrlichen Nothdurft, auf standesmäßige Ehre und Ergötzlichkeit zu verwenden haben, mit Vermeidung der Kargheit und Knickerey, nach den Regeln aller Tugenden, insonderheit der Mäßigkeit und Sparsamkeit oder guter Wirthschaft, zu mäßigen, ist die sogenannte Frugalität, L. Frugalitas, und wer dergleichen Aufwand macht, lebt frugal. Siehe den hievon handelnden Artikel. Der höchste Grad derselben, dessen nur Standespersonen von großen Einkünften, oder doch in sehr hohem Grade reiche Leute fähig sind, heißt Magnificence, L. Magnificentia. Diese ist ein mehr als gemeiner ansehnlicher Aufwand vornehmer und reicher Leute, die nach ihrem Stande und Vermögen zu leben wissen, sonderlich in öffentlichen Ehrenausgaben; da sie ihren Ueberfluß theils zum gemeinen Besten, z. B. an öffentliche Gebäude, zu ansehnlicher Belohnung großer Verdienste; theils auch zwar in Privatgeschäften, jedoch aber zu gemeinem Nutzen, und mit öffentlicher Milde und Gutthätigkeit, wohl anzuwenden wissen, z. B. in Gebäuden, in Kleidung, Hausrath, Bedienung, und andern Bequemlichkeiten, insonderheit bey feyerlichen Begebenheiten. Siehe auch den Artikel Unkosten.

* Aufwaschen, Aufscheuern, nennt man, wenn das über der Mahlzeit und bey deren Zubereitung in der

Küche eingeschwärzte Küchen- und Tischgeräth in heißer Lauge widerum gescheuert und rein gemacht wird. Es geschieht bey dem Zinn mit klarem Sande, der in Lauge gekocht, oder auch nur mit Sand oder Kannenkraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwische von Stroh. Zum Kupferzeuge aber braucht man Essig und Kleyen, um solches recht rein zu machen. Zum Töpfer- und Holzwerke gehört ein stroherner Scheuerwisch und Sand. Nach dem Scheuern muß alles in reinem Wasser fein abgespühlt, und vornämlich das Kupfer, wohl getrocknet werden.

Aufwechsel, siehe Aufgeld.

* Aufwecker, oder Wecker, ist ein Instrument, dessen man sich bey dem Wachtelfange bedient; sieht unter Wachtel.

* Aufwickeln, Fr. Déplier, wird von einem Stücke Tuch, Zeuz, Band, und andern dergleichen Waaren, gesagt, die man aus einander legt, um sie die Käufer sehen zu lassen.

* Aufwickeln, Aufwinden, Auftreiben, ist ein Wäscherterminus, und heißt, die getrocknete Wäsche bey dem Rollen über das Mangel- oder Rollholz stückweise schlagen, und dasselbe derb und straff anziehen, damit sich dieselbe währendem Rollen nicht schiebe.

Aufwinden, siehe den vorhergehenden Artikel.

* Aufwinden, oder Anfziehen, Fr. Guindage, ein bey der Seehandlung gebräuchliches Wort, wird von der Arbeit und Bewegung gesagt, die man auf den Schiffen bey und mit Ein- und Ausladung der Waaren machen muß. Daher heißt auch der Lohn, den man den Matrosen für die damit gehabte Bemühung bezah-

bezahlen muß, das Aufwinde- oder Aufzugs-Geld, und im Französischen ebenfalls Guindage.

* **Aufwurf**, nennt man das aus einem Graben heraus gestochene oder gehackte, und an einer Seite desselben hingeworfene Erdreich. Bey den Gränzgräben haben Förster und Land-Renovatores dahin zu sehen, daß das Erdreich recht geworfen werde; immaßen man auf den Auswurf sieht, wenn man wissen will, wem der Graben gehöre, und wer solchen ausstechen lassen müsse; da denn der Auswurf auf dessen Seite zu werfen ist, dem der Graben gehört. Ist aber der Graben zweyen zusammengränzenden Nachbarn gemein, so wird derselbe auch gemeinschaftlich gehoben, und der Auswurf halb auf diese, und zur Hälfte auf jene Seite, geworfen.

* **Aufzäumen**, ist eine bekannte Arbeit der Stallknechte, und heißt, den Reit- und Zug- oder Kutschpferden den Zaum anlegen. Siehe Angeschirren und Zaum.

*. **Auf den Zeug, nicht auf die Hefen backen**, heißt, bey den Semmeln keine Hefen mit einbacken.

* **Aufziehen**, heißt bey den Weingärtnern, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, welche der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Frühlinze zu verrichten hat, da nämlich derselbe mit einem alten, runden, nicht gar zu spizigen Pfahle, welcher ohne Schärfe oder scharfe Ecken seyn soll, unter dem Holze oder Weinstocke durch den Erdboden hinfährt, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke oder an der Erde heraus hebt und empor zieht. Er muß sich aber dabey wohl in

Acht nehmen, daß er, der Länge nach, nicht sehr daran streife, damit er es nicht beschinde, noch das Holz sonst durch schlagen, oder auf andere Weise beschädige; denn wo solches geschieht, da fängt der Weinstock an, zu weinen, oder den aufsteigenden Saft heraus zu treiben, woraus, wenn er sich stillt, ein Grind entsteht, welcher dem Biegen widersteht und abspringt. Diese Verrichtung selbst muß auch darum fein gemach und mit gewisser Bescheidenheit geschehen, damit nicht die weichen Augen, die ohnehin gar nicht fest stehen, durch Ungestümm losgerüttelt werden. Es ist auch nicht rathsam, um etwann die dem Stocke noch anklebende Erde, die doch schon von selbst abfallen wird, abzurütteln, mit dem Pfahle an selbigen zu schlagen, weil er dadurch ebenfalls leicht verwundet werden kann. Man pflegt diese Arbeit um Gregorii, oder lieber, um noch sicherer zu gehen, um Gertraud alten Kalenders, wenn es wohl ausgewintert hat, und sich recht helle Tage einstellen, entweder 3 Tage zuvor, oder 3 Tage hernach, vorzunehmen; sind aber noch Fröste zu besorgen, so kann es wohl noch 8 Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man lasse den Stock, 3, 4, 5 bis 6 Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein Paar Augen oder mehr sich verlieren sollten, als wenn man allzu zeitig aufziehen, und der Stock darüber durch den Frost Schaden nehmen sollte. Vornämlich aber soll man nicht eher aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein, oder windiges und helles Wetter ist, damit das Holz wohl abtrocknen könne; Vormittags ungefähr um 9 Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um 2 oder 3 Uhr wieder aufhören, so wird das Holz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehen, ein bey der Seehandlung gebräuchliches Wort, Fr. Guindage; siehe Aufwinden.

Die

Die verschiedenen Bedeutungen dieses Worts bey Handwerkern, siehe im Artikel Aufzug.

* Aufzieh-Brücke, siehe unter Brücke.

* Aufzieh-Fenster, siehe unter Fenster.

* Aufzieh-Hammer, der Gold- und Silber Arbeiter, siehe unter Hammer.

* Aufzug, oder Aufziehen; dieses Wort wird gar vielfältig unter den Handwerkern gebraucht.

Wenn den Bäckern ihr Brod, ob es das vorgeschriebene Gewicht hat, visitirt wird, so zieht man ihr Brod auf einer öffentlichen rectificirten Wage und solchem Gewichte auf, wenn es neu, nicht aber altbacken ist.

Bey den Lohgärbern heißt die Grube aufziehen, wenn das Leder gar ist, und aus der Grube gezogen wird, in die es vorher eingestoßen worden.

Bey sämtlichen Webern von allen Arten, bedeutet Aufziehen, Fr. Ourdir la chaine du drap, die Ausspannung des Garnes in die Länge hinaus, wenn es auf den Stuhl gezogen wird, welches die Tuchmacher den Anschür oder auch den Aufzug nennen. Insbesondere aber heißt auch Aufziehen, wenn der Werft gestärkt, und sodann trocken gemacht über den Stecken hingezogen wird, welches die Tuchmacher hernach die Aufzug-Kerren, die Werfr-Zettel, nennen. Die Zeugmacher aber nennen dieses den Anschür. Siehe auch Anschür, Aufbäumen, Scher-Garn, und Zettel.

Die Zimmerleute ziehen auch, bey dem Richten der Häuser, die großen Stämme auf, welches aber von dem gemeinen Gebrauche des Wortes nicht abweicht.

Aufzug eines Gebäudes, Fr. Profil; siehe Abriß, In der Baukunst heißt Aufzug auch der Aufriß eines Daches.

* Aufzug, ist endlich ein in der Schweitz beym Ackerbau gewöhnlicher Ausdruck. Es giebt nämlich unter den trocknen Gütern solche, welche einen reichen und guten Boden haben, daß sie gleichsam durch sich selbst bestehen; das ist: daß, wenn ein Theil derselben mit Getreide bepflanzt und bedüngt worden ist, hernach dieser Theil viele Jahre nacheinander reichliches Futter ohne weitere Sorgfalt trägt, und zwar so lange, bis wieder die Reihe an ihn kömmt, durch frische Bearbeitung und Düngung erfrischt zu werden. Ein solches Gut verschafft dem Landmanne gewöhnlich genugsame Düngung, daß er alle seine Theile beständig in gutem Stande erhalten kann. Von solchen Gütern pflegt man zu sagen: sie haben keinen Aufzug nöthig; d. i. der Besitzer bedürfe nicht Futter von andern Orten anzuschaffen, um sie zu verbessern. Hingegen findet man unter diesen Gütern auch solche, welche einen schlechten, trocknen und kiesigen Boden haben, welcher zum Grastragen sehr untauglich ist, auf welchem die Wirkung des Düngers bald verschwindet, und welcher nicht Futter genug hergiebt, alle Theile des Gutes in fruchtbarem Stande zu erhalten; und von diesen sagen die Landleute: sie haben Aufzug nöthig.

Abhandl. u. Beobacht. der ökon. Gesellschaft zu Bern, 3. Jahrg. 1762, 4. Stück, S. 23, f.

* Aufzwicken, thun die Schuster, wenn sie zugeschnitten, genadelt und bestochen haben, daß sie das Leder auf dem Leisten mit Zweckchen anheften, und wenn sie hiernächst die Kappen eingemacht, die Brandsohle, den Rahmen und das Oberleder eingestochen, die

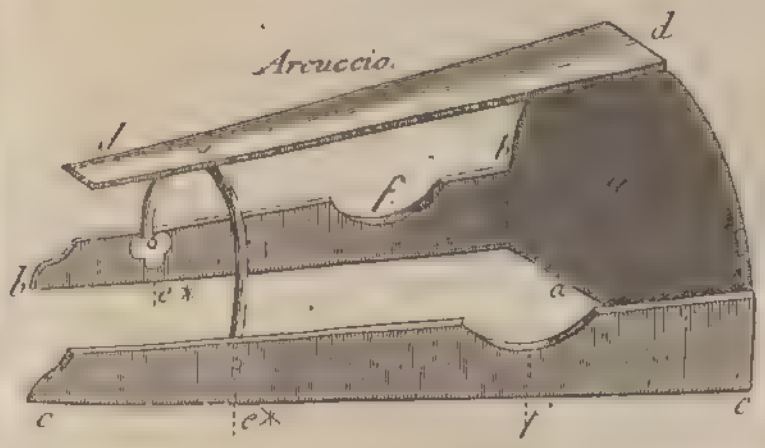
die Sohle geklopft und den Rahmen eingebunden haben, so wird auch dieser aufgezwickt. Ueberhaupt ist es fast eben die Arbeit, als wenn die Schneider etwas an- oder einnähen wollen, z. B. das Futter, und solches erst verloren anschlagen: also zwicken die Schuster ihre Sachen, vermittelst des Zweckenhammers und Leistens erst verloren an und auf, bis sie es fest machen.

Dieses Wort brauchen auch die Gärber vom aufgezwickten Leder, nämlich das an der Luft aufgezweckt und getrocknet worden, welches aber zu verkaufen ihnen verboten ist; siehe unter Leder.

## Ende des zweyten Theils.

Fig 20. S 150

Ore Eng. H Th



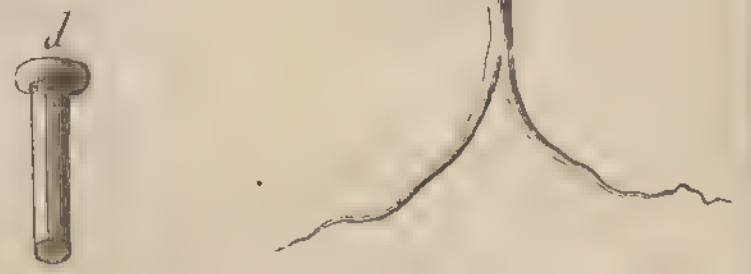


Fig 22 S 748